

PROSECCO DOC TREVISO Spumante Brut



Le Brut est la version la moins sucrée du Prosecco. Style classique, frais et unique.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

classification	DOC Treviso
cépage	Raisins biologiques: 100% Glera
site du vignoble	Les vignobles La Jara sont situés sur les pentes des collines de Conegliano et Valdobbiadene.
terroir	Nos terres sont constituées de pierres qui, en accumulant la chaleur pendant la journée et en la dégageant lentement la nuit, accentuent dans les raisins les arômes frais et variétaux.
système d'élevage	Sylvoz
technique de vinification	Refermentation naturelle en cuve close pressurisée d'acier inox selon la méthode "Martinotti - Charmat".
degré alcoolique	11.50 % Alc./Vol.
formats disponibles	0.375L; 0.75L; 1.5L; 3L

NOTES DE DÉGUSTATION

couleur et perlage	Couleur jaune paille pâle avec des reflets verdâtres. Le perlage est fin et persistant.
bouquet saveur	Bouquet délicat de pomme verte. Au palais, il est frais, aromatique et équilibré, avec de légères senteurs de croûte de pain et agréablement aigre.
température de service	Il doit être servi à 6 - 8 °C et débouché au moment de la dégustation.
conseils de dégustation	Idéal avec des soupes de poisson, des poissons frits, des tempuras de légumes, des crustacés, du sushi et du sashimi.



ART. 203