

PROSECCO DOC TREVISO Spumante Millesimato Dry



Le Dry "Millésimé" est le Prosecco le plus doux. Il séduit par ses arômes délicats et son goût frais et fruité.

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	0.75L

NOTES DE DÉGUSTATION

couleur et perlage	Couleur jaune paille pâle, avec un perlage fin et persistant.
bouquet	Bouquet délicat de fleurs blanches, avec des notes marquées de pomme golden, de fruits exotiques et d'agrumes.
saveur	Au palais, il est frais, fruité et élégant, mais en même temps agréablement moelleux.
température de service	Il doit être servi à 6 - 8 °C et débouché au moment de la dégustation.
conseils de dégustation	Excellent comme apéritif. Idéal avec une tarte aux pommes, un strudel aux pommes et un panettone classique.



ART. 201