



PROSECCO DOC TREVISO Spumante Millesimato Dry



Il "Millesimato" Dry è il Prosecco più amabile. Conquista con i suoi profumi delicati e con il suo gusto fresco e fruttato.

DATI TECNICI

classificazione	DOC Treviso
vitigno	Uve biologiche: 100% Glera
ubicazione vigneto	I vigneti La Jara si trovano alle pendici delle colline di Conegliano e Valdobbiadene.
terreni	Le nostre terre sono costituite da sassi, che accumulano calore durante il giorno per restituirlo lentamente la notte, esaltando nell'uva i profumi freschi e varietali.
sistema di allevamento	Sylvoz
tecnica di vinificazione	Rifermentazione naturale in autoclave di acciaio inox tramite il metodo "Martinotti - Charmat".
gradazione alcolica	11.50 % Alc./Vol.
formati disponibili	0.75L

NOTE DI DEGUSTAZIONE

colore e perlage	Colore giallo paglierino tenue, con un perlage fine e persistente.
profumo	Delicati profumi di fiori bianchi, evidenti note di mela golden, frutta esotica e agrumi.
gusto	In bocca è fresco, fruttato ed elegante, ma allo stesso tempo piacevolmente morbido.
servizio	Va servito a 6 - 8° C stappato al momento.
abbinamenti	Ottimo come aperitivo. Ideale con crostata di mele, strudel di mele e panettone classico.



ART. 201