

# Prosecco Doc Treviso Spumante

---

**Vitigno:** Glera

**Provenienza:** i vigneti sono situati nella zona geografica che si estende nella provincia di Treviso.

**Vinificazione:** il processo di spumantizzazione avviene secondo metodo Charmat in autoclavi di acciaio a temperatura controllata secondo le regole di produzione dettate da disciplinare.

## Note di degustazione

**Colore:** giallo paglierino con note verdognole.

**Profumo:** gradevole, fruttato e intenso

**Sapore:** il sapore è fresco ed al palato risulta gradevole e armonico.

## Abbinamenti

È indicato come aperitivo, con antipasti in genere, carni bianche e pesce.

**Temperatura di servizio:** fresco 7-8 °C

**Gradazione alcolica:** 11% vol.

**Bottiglia:** 0,75 lt



---

TRE  
Ville