

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