

PROSECCO

DOC TREVISO

Extra Dry

COD.75DT88115

Varietà uve: 85% Glera e 15% Blend
(Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Grigio)

Provenienza uve: provincia di Treviso

Denominazione: DOC Treviso

Titolo alcol effettivo: 11% vol.

Residuo zuccherino: 15-17 g/l.

Descrizione: il processo di spumantizzazione avviene secondo il metodo Charmat in autoclavi di acciaio secondo le regole dettate dal disciplinare di produzione. Se ne ottiene un vino Extra Dry giovane ed entusiasmante adatto a tutte le occasioni.

Vino dal colore giallo paglierino brillante con qualche riflesso verdognolo. Dal perlage vivace, ha profumi di buona intensità con sentori di fiori bianchi e fruttati di mela golden. Buona intensità. Il gusto è fresco e al palato risulta elegante e morbido, con una vena piacevolmente zuccherina.

Abbinamenti: indicato come aperitivo e con antipasti in genere. Ottimo con primi piatti di verdure e pesce e secondi piatti di pesce delicati.

Temperatura di servizio: 6-7 °C.

Codice a barre cartone	Codice a barre bottiglia
8010719015563	8010719015556

Volume	Bott. per cartone	Cartoni per euro pallet
150 cl	6	36

Cartoni per strato	Numero di strati
9	4

SERENA
1881
PER CHI SCEGLIE
serena1881.it

