



ZONA VITICOLA

Area del Prosecco DOC Treviso.

UVAGGIO

Glera.

VINIFICAZIONE

Spumante extra dry vinificato in bianco dopo una soffice pressatura delle uve e spumantizzato con il metodo Charmat.

CARATTERISTICHE

Gradazione alcolica 11% Vol.

Acidità totale 5.5 - 6.5 g/l.

Zuccheri 14 - 17 g/l.

Temperatura di servizio 6° - 8° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Si esprime attraverso cremose e persistenti bollicine e generose note fruttate di acacia, miele, agrumi e mandorla, tipiche del vitigno di provenienza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Spumante versatile, ideale come aperitivo ed eccellente con antipasti di pesce, molluschi e crostacei. Accompagna egregiamente la cucina primaverile a base di erbe spontanee come risotti e torte salate, nonché la pasticceria moderatamente dolce.

Contiene solfiti.

CODICE PRODOTTO	VOLUME (L)	BOTTIGLIE PER CARTONE	CARTONI TOTALI PER PALLET	CARTONI PER STRATO/STRATI	BOTTIGLIE PER PALLET	EAN BOTTIGLIA	EAN CARTONE
6736500	750 ml	6	80	16/5	480	8006220002260	8006220002277