

GLI SPUMANTI



PROSECCO D.O.C. TREVISO

Spumante Extra Dry

COD. PSD01

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Vino bianco spumante D.O.C. Treviso

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

AREA PRODUTTIVA

Veneto (Provincia di Treviso)

COMPOSIZIONE

Prosecco

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore giallo paglierino, profumo vinoso, leggero e spiccatamente fruttato che ricorda i fiori di glicine e mela matura. Sapore gradevole e vivace.

ABBINAMENTO CIBI

È uno spumante da aperitivo che accompagna bene spuntini vari e pesce leggero.

Ottimo anche con carni bianche.

SERVIZIO

Va servito a 6° - 8° C

PACKAGING

Bottiglia "Collio" da lt. 0,75. Cartoni da 06 bottiglie.
Pallets da 80 cartoni.

PROCESSO PRODUTTIVO

Uve vinificate in bianco, raccolte a mano e lavorate con una pressatura soffice.

Il vino si ottiene con la fermentazione primaria in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Tutto il ciclo della fermentazione primaria viene eseguito in assenza totale di conservanti e in special modo di anidride solforosa.

Viene poi filtrato ed imbottigliato a freddo. Lo spumante viene prodotto seguendo il metodo italiano in autoclave (metodo Charmat).

