

PROSECCO DOC TREVISO

Millesimato Extra Dry

PROSECCO
ITALIAN WINE

Vino spumante si ottiene del vitigno glera coltivato in provincia di Treviso. La spumantizzazione avviene secondo metodo Charmat in autoclave, dove il vino subisce dapprima la presa di spuma a temperatura controllata per oltre 30 giorni e successivamente viene lasciato riposare per altri 10 giorni sulle feccie nobili, per poi essere sottoposto ai processi di stabilizzazione e imbottigliamento.

Sparkling wine made from Glera grapes grown in the Province di Treviso. The sparkling process follows the Charmat method in autoclaves where the wine undergoes second fermentation at controlled temperature for over 30 days and then it is left to rest for 10 more days on the fine lees to undergo the final processes of stabilization and bottling.

CARATTERISTICHE / FEATURES

| | |
|--|--|
| COLORE COLOUR | Giallo paglierino con riflessi verdolini <i>Pale yellow with light greenish tinges.</i> |
| PROFUMO AROMA | Aromi fruttati di pera e pesca, fiori bianchi e cenni di minerali. <i>Fruity aroma of pear, peach and white flowers closing with mineral notes.</i> |
| SAPORE FLAVOUR | Equilibrato, morbido e sapido, minerale di buona persistenza finale. <i>Well balanced, soft and savoury with a fine lingering mineral finish</i> |
| ABBINAMENTI GASTRONOMICI FOOD MATCHING | E' il classico prosecco da aperitivo ; ideale con crostacei, formaggi freschi e salumi. <i>Classic Prosecco for aperitifs; perfect with shellfish, fresh cheese and salami.</i> |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE | 4-6°C |
| GRADAZIONE ALCOHOL | 11 % Vol |
| FORMATO BOTTLE SIZE |  750 ml |



CA' DEL SOLE