

# PROSECCO DOC TREVISO MILESIMATO BRUT

## SCHEDA TECNICA



### TECNOLOGIA ADOTTATA:

Vinificazione in bianco; fermentazione primaria condotta da lieviti selezionati, alla temperatura di 18°C per preservare al meglio i profumi fruttati tipici del vitigno. La presa di spuma avviene a bassa temperatura, in autoclave.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**Perlage:** fine e persistente

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli

**Profumo:** nitidi sentori di frutta fresca, sfumature floreali e note agrumate

**Sapore:** armonico, asciutto e sapido

### ABBINAMENTI:

Da aperitivo per eccellenza, si abbina anche con primi piatti leggeri, minestre, frittture e frutti di mare

### CONSERVAZIONE:

In luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

Vitigno :

Resa per ettaro  
150 q.li



Alcol svolto : 11,5% vol.



Zuccheri

residui : 10 g/l



Temperatura

di servizio: 6-8°C



VALDAMBRA