

PROSECCO DOC TREVISO MILLESIMATO EXTRA DRY

Selezione delle migliori uve sottoposte a criomacerazione per alcune ore; il vino ottenuto viene lavorato con metodo Charmat lungo con aggiunta di lieviti e mantenuto a temperatura controllata. È un prodotto d'annata che fa prevalere i sentori di fiori; al palato risulta armonico dal retrogusto equilibrato, con una bollicina molto sottile e persistente dovuta allo stazionamento lungo nei lieviti. Tutto ciò lo rende un'eccellenza con gli abbinamenti di piatti raffinati di pesce oppure per ottimi aperitivi.

Our Millesimato is a selection of the best grapes subjected to cryomaceration after that the base wine starts the vinification process through the long Charmat Method; the wine is added with selected yeasts and maintained at a controlled temperature.

It's a vintage product, where the hints of flowers predominate; harmonic with a balanced aftertaste on the palate, thin and persistent bubbles due to a long stand on the yeasts. The Extra Dry version of the Prosecco Doc Treviso Millesimato is recommended as aperitif or with dishes of fish.

14° EnoConegliano
Diploma di Merito



2015

SILVER



MAGNUM 1,5 L

VINO SPUMANTE
NATURALE

Vitigno
Glera

Contenuto alcool
11% vol

Residuo zuccherino
15 - 17 gr/l

Formato bottiglia
0,75l - 1,5l

Tappo mushroom
nero in sughero

Cartone da 6 bottiglie

NATURAL
SPARKLING WINE

Grape variety
Glera

Alcohol
11 % vol

Residual sugar
15 - 17 gr/l

Bottle size
0,75 lt - 1,5lt

Black
Mushroom
cork

Box of
6 bottles

