

Prosecco Treviso Spumante Brut

Denominazione di Origine Controllata



TIPO: Prosecco

VARIEDAD DE UVA: Treviso Brut

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 11.50% vol.

AZÚCAR RESIDUAL: 10 g/l

ACIDEZ TOTAL: 5.4 g/l

COLOR: Amarillo pálido.

AROMA: armonioso y elegante.

PALADAR: delicadamente seco y acidulado. El perlage sutil y persistente subraya la elegancia y el refinamiento de este vino espumante.

COMBINACIONES GASTRONÓMICAS: Excelente como aperitivo, se puede servir durante toda la comida en platos ligeros y delicados. Particularmente bueno es su combinación con platos de ostras y pescados en general.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8 °C.



TIPOLOGIA: Prosecco

VITIGNO: Treviso Brut

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,50 % vol

ZUCCHERO RESIDUO: 10 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,4 g/l

COLORE: paglierino scarico.

PROFUMO: armonico ed elegante.

PALATO: delicatamente secco ed acidulo.

Il sottile e persistente perlage sottolinea l'eleganza e la raffinatezza di questo spumante.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ottimo come aperitivo, può servire a tutto pasto su piatti leggeri e delicati. Particolarmente felice è il suo accostamento a piatti di ostriche e di pesce in genere sia di mare che di acqua dolce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C