



Prosecco DOC Treviso Brut

Varietà uve: 85% Glera e 15% Blend
(Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Grigio)
Provenienza uve: Provincia di Treviso
Denominazione: D.O.C. Treviso

Titolo alcol effettivo: 11% vol.
Residuo zuccherino: 8-10 g/l

Descrizione: Il processo di spumantizzazione avviene secondo metodo Charmat in autoclavi di acciaio secondo le regole dettate dal disciplinare di produzione. Se ne ottiene un vino Brut giovane ed entusiasmante adatto a tutte le occasioni.

Vino dal colore giallo paglierino brillante con qualche riflesso verdognolo. Dal perlage vivace, ha profumi di buona intensità con sentori floreali di fiori d'acacia e fruttati di mela gialla.

Buona intensità. Il gusto è fresco e al palato risulta gradevole ed armonico.

Abbinamenti: Indicato come aperitivo, con antipasti in genere, e primi piatti leggeri di verdure.

Temperatura di servizio: 6-7°C



Disponibile da 0,75 L

Codice a barre cartone	Codice a barre bottiglia	Volume	Bot. per cartone	Cartoni per euro pallet	Cartoni per strato	Numero di strati
8010719003096	8010719003089	75 cl	6	96	16	6

Il prodotto non è destinato all'infanzia nè ad altre fasce di soggetti a rischio. Contiene solfiti.

SERENA
WINES 1881