



Prosecco DOC Treviso Extra Dry

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: 15-17 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 extra dry 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 di fiori bianchi e fruttati di mela golden.

Buona intensità. Il gusto è fresco e al palato risulta elegante e morbido, con una vena piacevolmente zuccherina.

Abbinamenti: Indicato come aperitivo e con antipasti in genere. Ottimo con primi piatti di verdure e pesce e secondi piatti di pesce delicati.

Temperatura di servizio: 6-7°C



Disponibile da 0,20 L - 0,75 L - 1,5 L

Codice a barre cartone	Codice a barre bottiglia	Volume	Bot. per cartone	Cartoni per euro pallet	Cartoni per strato	Numero di strati
8010719000293	8010719758101	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