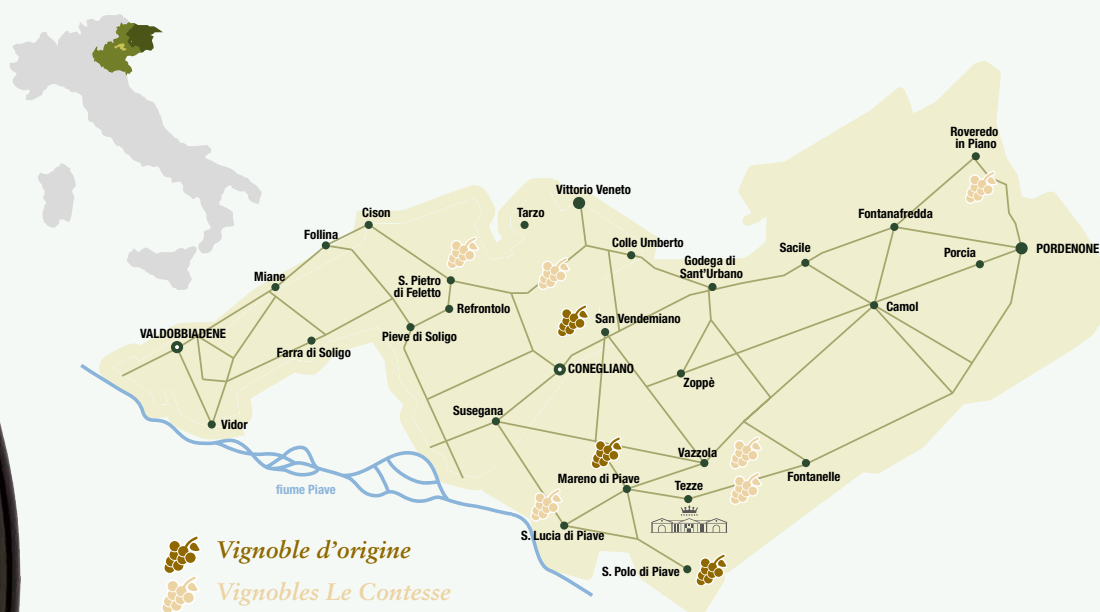


Porta Leone

Prosecco Spumante DOC Treviso Extra Dry



Description du produit

Vin mousseux obtenu par refermentation en autoclave, avec des levures sélectionnées et à température contrôlée.



0,750 lt

Zone d'Origine: province de Trévis.

Altitude: 40 m au dessus du niveau de la mer.

Type de terrain: texture moyenne.

Cépages: Glera.

Système de culture: Sylvoz.

Période de récolte: deuxième décennie de septembre.

Technologie "Le Contesse":

- pressage doux et nettoyage du moûts par décantation statique à froid.
- conservation d'une partie du moût à froid, vinification de la partie restante à température contrôlée puis stockage dans des cuves en acier inoxydable à basse température.
- refermentation en autoclave avec des levures sélectionnées.
- mise en bouteille et repos pendant quelques semaines dans un entrepôt conditionné.

Degré d'alcool: 11 % vol.

Résidus de sucre: 15 g/l.

Perlage: fin et persistant.

Couleur: jaune paille clair.

Parfum: les sensations fruitées de la pomme Golden, de la pêche et du cédrat doux se distinguent, tout comme les sensations florales de la glycine en fleur et de l'acacia.

En bouche: sa fraîcheur est remarquable grâce aux bulles et à une acidité vive.

Température de dégustation: 6-8°C.

Accompagnement: ce produit convient bien à l'apéritif et accompagne élégamment les plats de poisson, de légumes et de fromage. C'est un vin polyvalent adapté à toutes les occasions.