



PROSECCO

Denominazione di Origine Controllata

TREVISO

EXTRA DRY



DONNÉES AGRONOMIQUES

Zone d'Origine: Province de Trévise.

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.



DONNÉES ANALYTIQUES

- Vendanges manuelles et mécaniques des raisins.
- Pressage doux et nettoyage du moût 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.

Résidu de sucre: 15 g/l.

Formats disponibles: Flacon de 750 ml.



DÉGUSTATION

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.



www.portaleonewine.com

Via Cadorna, 58 - 31028 Vazzola (TV) - Italy - Tel. +39 0438 28795 - portaleonewines@gmail.com - P.IVA IT01970420269



Scheda prodotto multilingue
Multilingual product sheet