



**Prosecco D.O.C. Treviso
Brut**

Zone d'origine : Valdobbiadene, Pieve di Soligo et les zones les plus prestigieuses des collines de Treviso.

Raisin : Glera (100%).

Production : « prise de mousse » avec la méthode Charmat.

Type : spumante brut.

Degré alcoolique : 11 % vol.

Sucre résiduel : 10-12 g/l.

Acidité : 5.50 gr/Lit.

Couleur : jaune paille brillante.

Arôme : élégant et harmonieux, avec des arômes de poire et de pêche, accompagnés d'arômes de fleurs des champs.

Bouche : plein, sec et équilibré. Harmonieusement intense et persistant.

Mets/Accords classiques : excellent comme apéritif. Il accompagne parfaitement les pâtes aux légumes, les viandes blanches et les plats frits, ainsi que les poissons marinés.

Service : Servir à 6-8 °C.