



Prosecco Spumante DOC Treviso Brut



Description du produit

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



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: 10 g/l.

Perlage: fin et persistant.

Couleur: jaune paille clair.

Parfum: arômes floraux agréables, représentés notamment par les délicates notes de glycine et de fleurs d'acacia et dégagent également les caractéristiques fruitées typiquement ponctuées de notes de pêche et de pomme golden.

En bouche: il est agréable et équilibré.

Température de dégustation: 6-8°C.

Accompagnement: Ce produit est excellent s'il est proposé comme apéritif classique, mais peut également être servi avec une large gamme d'apéritifs, ainsi qu'avec des plats à base de poisson, de légumes et de fromages frais.