

Prosecco Frizzante DOC Treviso



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.

Tecnologia "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: 10,50 % vol.

Résidus de sucre: 9 g/l.

Perlage: fin et persistant.

Couleur: jaune paille clair.

Profumo: Il a un parfum aromatique et de bonne intensité. La note fruitée émerge surtout dans les parfums de pomme acerbe et de pamplemousse, tandis que la note florale dominante est celle des fleurs d'acacia.

En bouche: sapide, frais et harmonieux.

Température de dégustation: 8 - 10°C.

Accompagnement: Ce produit est parfait s'il est servi en apéritif, mais il représente également un excellent choix pour accompagner les risottos aux légumes, les plats légers et délicats et les plats de poisson.