

Prosecco 20.14

DOC Treviso 20.14 Extra dry



Denominazione

Prosecco DOC Treviso 20.14 Extra dry

Annata

2015

Varietà UVE

Glera 100% (nome storico del Prosecco)

Gradazione

11°

Colore

Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli

Temperatura di servizio

8 - 10° C

Vinificazione

Vinificazione in bianco dopo una soffice pressatura delle uve e spumantizzato con il metodo Charmat.

Bicchieri consigliati

Flut

Caratteristiche organolettiche

Dal colore giallo paglierino con sfumati riflessi verdognoli e dai profumi floreali, con i suoi intensi aromi di mela acerba e frutta esotica, è uno spumante morbido, vellutato e fresco, che si esprime attraverso un perlage fine e persistente.

Abbinamento

E' un piacevole vino aperitivo, molto adatto per gli antipasti leggeri, le minestre delicate, i piatti di pesce e a base di uova, verdure e formaggi molli. Lo spumante di tipo secco è indicato come aperitivo e con gli antipasti di classe. Puo' essere usato da tutto pasto.

Formato

0,375 - 0,750 - 1,500