

PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA (D.O.C.)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)
Spumante di qualità metodo italiano a base
di Glera 100 % delle alte colline trevigiane.

Colore: giallo paglierino brillante con spuma
fine e durevole.

Profumo: intenso con sentori di albicocca e mela,
fragranti fiori bianchi e di limone.

Sapore: deciso e asciutto, mantiene una gradevole
freschezza che ben si sposa con gli aromi varietali tipici.

Abbinamenti consigliati: perfetto con il fritto di pesce
meglio se di crostacei, sfornati di verdure e i formaggi
freschi. Ottimo sia come aperitivo che a tutto pasto.

Servizio: servire fresco a 7-8°C.

Residuo zuccherino: 13,00 g/l.

Alcol: 11,50 %

CONTROLLED DENOMINATION OF ORIGIN (D.O.C.)

Quality Spumante made with Italian method using
100 % Glera grapes from the high hills around Treviso.

Colour: brilliant straw-yellow with fine and long-lasting froth

Bouquet: intense with notes of apricot and apple, fragrant white
flowers and a trace of lemon.

Taste: decisive and dry, it maintains a pleasant refreshing taste that
combines well with the typical varietal aromas.

Suggestions for serving: perfect with fried fish dishes, best with
shellfish, vegetable timbale and fresh cheeses. Excellent both as an
aperitif and as an accompaniment to all courses.

Temperature: serve cool at 7-8°C.

Residual sugar: 13,00 g/l.

Alcohol: 11,50 %

KONTROLLIERTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG (D.O.C.)

Qualitätsschaumwein italienisches Verfahren auf der Basis
von 100 % Glera aus den oberen trevisanischen Hügeln.

Farbe: strahlendes Strohgelb mit feinem anhaltendem Schaum

Bouquet: intensiv mit Nuancen von Aprikosen und Äpfeln,
duftenden weißen Blüten und Zitrone.

Geschmack: entschlossen und trocken, bewahrt
eine angenehme Frische, die gut zu den
sortentypischen Aromen passt.

Servierempfehlung: perfekt zu gebackenem Fisch, besser
noch zu Krustentieren, Gemüseaufläufen und frischem Käse.
Ausgezeichnet als Aperitif und zu allen Gerichten.

Serviertemperatur: bei 7-8°C kühl servieren.

Zuckergehalt: 13,00 g/l.

Alkoholgehalt: 11,50 %

