

PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY

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

Spumante di qualità Metodo Italiano (Martinotti)
Glera delle 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: Ottimo sia come aperitivo che a tutto pasto, si abbina molto bene a carni bianche, specialmente il pollame, pesce, frutti di mare, formaggi freschi.

Servizio: servire fresco a 7-8°C.

Residuo zuccherino 13 g/l
Alcol: 11,50 % vol

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

High-quality, Italian-method spumante
Glera of the Treviso hills.

Colour: bright straw yellow with fine and long-lasting foam.

Bouquet: intense with hints of apricot and apple, fragrant white flowers and lemon.

Taste: strong and dry, it keeps a pleasant freshness that goes well with the typical varietal aromas.

Suggestions for serving: excellent both as an aperitif and throughout the meal; it pairs very well with white meats, especially poultry, fish, seafood, and fresh cheeses.

Temperature: serve cool at 7-8°C.

Residual sugar: 13,00 g/l
Alcohol: 11,50 % vol

KONTROLLIERTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG (D.O.C.)

Qualitätsschaumwein nach italienischer Methode
Glera aus den Hügeln von Treviso.

Farbe: leuchtendes Strohgelb mit feinem, anhaltendem Mousseux.

Bouquet: intensiv mit Noten von Aprikose und Apfel, duftenden weißen Blumen und Zitrone.

Geschmack: entschieden und trocken, bewahrt eine angenehme Frische, die sich gut mit den typischen Aromen der Rebsorte verbindet.

Servierempfehlung: Hervorragend als Aperitif und während einer Mahlzeit, passt er sehr gut zu weißem Fleisch, insbesondere zu Geflügel, Fisch, Meeresfrüchten und Frischkäse.

Serviertemperatur: gekühlt bei 7-8 °C servieren.

Zuckergehalt: 13,00 g/l
Alkoholgehalt: 11,50 % vol

