

CORVEZZO

PROSECCO DOC TREVISO

EXTRA DRY

**Classificazione:**

Prosecco Spumante DOC Treviso Extra Dry

Zona di provenienza:

Comune di Cessalto

Uve:

100% glera

Sistema di allevamento:

Sylvoz

Resa massima per ettaro:

180 q.li per ettaro

Vendemmia:

Meccanizzata

Vinificazione:

Pigiatura e pressatura soffice a freddo

Presatura di spuma:

60 giorni in autoclave metodo charmat

Gradazione alcolica:

11,5% vol.

Zuccheri residui:

14 gr/litro

Vista:

Brillante con un elegante perlage

Olfatto:

Inizialmente apre con un'elegante fiore di acacia per poi liberare intense note di mela renetta

Gusto:

Gradevole ed armonico con un'ottima persistenza

Conservazione:

Si raccomanda il mantenimento a temperatura da i 12 °C ai 18 °C per una perfetta conservazione degli aromi

Confezione:

Da 6 bottiglie stese a cofanetto

Abbinamenti:

Prodotto perfetto per l'aperitivo e per piatti raffinati a base di pesce.

Perfetto con gli antipasti di pesce crudo mediterranei.

Servizio:

Da servire a temperatura di 6-8°C