



VILLE D'ARFANTA

PROSECCO
DOC TREVISO
MILLESIMATO - EXTRA DRY
COD. 68DT70019

VITIGNO IMPIEGATO
85% Glera, 15% Blend (Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio)

ZONA DI PROVENIENZA
Provincia di Treviso

DENOMINAZIONE
DOC Treviso

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE
Titolo alcol effettivo: 11% - Residuo zuccherino: 15 - 17 g/l

DESCRIZIONE
Le uve "Glera" impiegate per la realizzazione di questo Prosecco sono prodotte nelle zone DOC della provincia di Treviso, dove le condizioni ambientali ed i terreni soddisfano particolari requisiti qualitativi. Lo style della bottiglia è elegante e ricercato rendendo il prodotto adatto ad accompagnare momenti unici ed importanti. Per tale motivo si consiglia di consumarlo con un bicchiere appropriato, ideale è un flute a forma di tulipano slanciato che favorisce l'ossigenazione facendo così sprigionare gli aromi caratteristici e preziosi di questo vino. Vino dal colore giallo paglierino, estremamente limpido e luminoso. Il perlage presenta una grana fine e persistente. Il profumo è gradevole, di mela Golden, con note di pompelmo. Il gusto è fresco, al palato risulta gradevole ed armonico di grande piacevolezza.

ABBINAMENTI
Indicato come aperitivo, con antipasti di verdure, primi e secondi piatti delicati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
7 - 9 °C

DESTINAZIONE D'USO
Il prodotto non è destinato all'infanzia e ad altre fasce di soggetti a rischio. Contiene solfiti.

Codice a barre cartone	Codice a barre bottiglia
8010719003676	8010719000248
Contenuto	Bottiglie/cartone
75 cl	6
Cartoni/Euro-pallet	Cartoni/Livelli
80	16
Numero Livelli	
5	

