



VILLE D'ARFANTA

PROSECCO
DOC TREVISO
MILLESIMATO - BRUT
COD. 68DT71019

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: 8 - 10 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 brillante con qualche riflesso verdognolo.

Dal perlage vivace, ha profumi di buona intensità con sentori floreali di fiori d'acacia e fruttati di mela gialla. Il gusto è fresco e al palato risulta gradevole ed armonico.

ABBINAMENTI

Indicato come aperitivo, con antipasti in genere, e primi piatti leggeri di verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 7 °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
8010719005915	8010719005908
Contenuto	Bottiglie/cartone
75 cl	6
Cartoni/Euro-pallet	Cartoni/Livelli
80	16
Numero Livelli	
5	

SERENA
WINES 1881

