

TÈRIO LE UVE

PROSECCO DOC TREVISO "BRUT" MILLESIMATO 2017

INFORMAZIONI

AREA DI PRODUZIONE

DOC Treviso, dai vigneti di proprietà.

TIPOLOGIA

BRUT (residuo inferiore a 12 g/l).

UVE

Glera 100%.

VENDEMMIA

Seconda decade di settembre, a maturazione raggiunta mantenendo un buon livello di acidità.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice a temperatura controllata a 15°C, fermentazione in acciaio inox per 15 giorni. Presa di spuma in autoclave con metodo charmat a basse temperature per 30 giorni.

DEGUSTAZIONE

COLORE

Elegante vino dal color Giallo Paglierino scarico, con riflessi tendenti al verde. Brillante e limpido con perlage fine e persistente.

ANALISI OLFATTIVA

All'olfatto è fruttato con accenni di mela, pera e delicati sentori floreali.

GUSTO

Secco, fresco, delicato e dissetante con una bollicina fine e delicata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 6-8 °C.

ABBINAMENTI

Perfetto con antipasti di pesce, primi ai frutti di mare o semplicemente come classico aperitivo.




TÈRIO
LE UVE