



LEGANZA

PROSECCO

TREVISO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BRUT

TIPOLOGIE: Prosecco DOC Treviso.

CARACTÉRISTIQUES: Vin pétillant blanc sec.

CÉPAGES D'ORIGINE: Raisins Glera DOC.

VINIFICATION: Les raisins sont immédiatement pressés et le moût obtenu est décanté et mis en fermentation afin d'obtenir la base pour la subséquente prise de mousse.

LA PRISE DE MOUSSE: La prise de mousse est réalisée avec le procès de fermentation naturelle « Charmat » à température contrôlée.

ROBE: Couleur jaune paille pâle avec reflets verts.

PERLAGE: Fine et persistante avec une mousse abondante.

PARFUM: Caractéristique, aromatique, riches senteurs florales et fruités.

ARÔME: Légèrement douceâtre, frais, sapide, persistant, avec une finale fruitée.

ACCOMPAGNEMENT: Excellent comme apéritif ou pour accompagner des premiers plats, des entrées, certains fromages ou des fruits de mer.