



LEGANZA
PROSECCO
TREVISO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
BRUT

TIPO: Prosecco DOC Treviso.

CARACTERÍSTICAS: Vino espumoso blanco seco.

VIDUÑO DE ORIGEN: Glera DOC.

VINIFICACIÓN: Las uvas vendimiadas se prensan inmediatamente, obteniendo un mosto afrutado que se decanta y fermenta con el fin de obtener la base para la subsiguiente gasificación.

GASIFICACIÓN: La espuma se obtiene gracias al método de fermentación natural "Charmat" a temperatura controlada.

APARIENCIA: Color amarillo pajizo pálido con reflejos verdosos.

PERLAJE: Mousse fina y persistente.

AROMA: Típico, aromático, rico de sentores florales y frutales.

SABOR: Ligeramente dulce, fresco, sabroso, con final afrutado y persistente.

MARIAJE: Excelente como aperitivo o para acompañar entremeses, pasta y arroces, quesos y mariscos.