



LEGANZA

PROSECCO

TREVISO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BRUT

**TIPOLOGIE:** Prosecco DOC Treviso.

**BESCHREIBUNG:** Trockener weißer Schaumwein

**REBSORTEN:** Glera DOC.

**WEINBEREITUNG:** Die Trauben werden direkt nach der Ernte gepresst. Der erzeugte Most wird dekantiert und fermentiert, um eine aromatische Basis für die Sektherstellung zu erhalten.

**NACHGÄRUNG:** Die Schaumerzeugung wird mittels der „Charmat“- Methode erhalten, eine natürliche, sekundäre Fermentation, die unter kontrollierter Temperatur stattfindet.

**ERSCHEINUNG:** Strohgelb mit grünlichen Nuancen.

**PERLAGE:** Feine, anhaltende Perlage mit reicher Mousse

**PARFÜM:** Charakteristisch, aromatisch, reich an blumigen und fruchtigen Düften.

**GESCHMACK:** Leicht süß, frisch, würzig, anhaltend mit fruchtigem Nachgeschmack.

**GEEIGNETE SPEISEN:** Perfekt als Aperitif oder zu Antipasto, Teigwaren und Risotto, Käse oder Meeresfrüchten.