



SESSANTACAMPI



Prosecco Spumante DOC Treviso Millesimato Brut

Classificazione: DOC

Uve: Glera

Sistema di allevamento: Sylvoz

Caratteristiche: Metodo Martinotti-Charmat

Gradazione alcolica: 11,5 % vol

Colore: giallo paglierino chiaro

Perlage: Fine, persistente

Profumo: delicato, ricorda la mela verde e i fiori di glicine e acacia

Sapore: è lievemente morbido, equilibrato, sapido, gradevolmente acidulo e fruttato

Abbinamenti: il Prosecco Spumante Brut con la sua freschezza accompagna i moderni aperitivi, gli antipasti più delicati, in particolare a base di pesce

Temperatura di servizio: 8°

Pressione in bottiglia. 4,8 bar

Acidità totale: 5,6 gr / l

Zucchero residuo: 7 gr / l