

# Prosecco Spumante DOC Treviso Brut Biologico



## Description du produit

Vin mousseux obtenu par refermentation en autoclave, avec des levures sélectionnées et à température contrôlée.



**Zone d'Origine:** Province de Trévis.

**Altitude:** 40 m au dessus du niveau de la mer.

**Type de terrain:** texture moyenne.

**Cépages:** Glera.

**Système de culture:** Sylvoz.

**Période de récolte:** Deuxième décennie de septembre.

### Technologie "Le Contesse":

- pressage doux et nettoyage du moûts par décantation statique à froid.
- conservation d'une partie du moût à froid, vinification de la partie restante à température contrôlée puis stockage dans des cuves en acier inoxydable à basse température.
- refermentation en autoclave avec des levures sélectionnées.
- mise en bouteille et repos pendant quelques semaines dans un entrepôt conditionné.

**Degré d'alcool:** 11 % vol.

**Résidus de sucre:** 10 g/l.

**Perlage:** fin et persistant.

**Couleur:** jaune paille clair.

**Parfum:** parfum agréablement fruité et souvenirs floraux de pomme, de poire et de petites fleurs blanches.

**En bouche:** à l'acidité agréable, fine et extrêmement harmonieuse.

**Température de dégustation:** 6-8°C.

**Accompagnement:** Excellent à l'apéritif, mais grâce à sa polyvalence exceptionnelle, c'est un vin pour toutes les occasions. Excellent avec des plats de poisson et pour trinquer aux événements les plus brillants.