

# PROSECCO BRUT MILLESIMATO

## DENOMINAZIONE

- Doc Treviso  
Brut millesimato

## VINIFICAZIONE

- Il mosto fiore ottenuto dalla prima pressatura soffice delle uve, viene fatto fermentare ad una temperatura controllata di 16° C. Per poterne conservare le caratteristiche di freschezza e fragranza tipiche del Prosecco. Il vino ottenuto verrà messo poi in autoclave per la spumantizzazione con il metodo Charmat e quindi imbottigliato.

The most obtained from the first grape pressing is left to work at a controlled temperature of 16° in order to keep its freshness and fragrance, the main features of Prosecco. The wine obtained is then put into an autoclave for the production of sparkling wine by means of the charmat method; it is later on bottled.



## CARATTERISTICHE

11% vol.

- COLORE  
Spumante dal colore paglierino scarico, ha perlage fine e persistente.  
*Clear straw-coloured sparkling wine with fine, persistent perlage.*
- SENSAZIONI  
Aroma delicatamente fruttato di mela golden, con sentore di frutta esotica e agrumi. Fresco, sapido e armonico.  
*Delicately fruity aroma of golden apple, with hints of exotic fruit and citrus. Fresh, savory and harmonious.*

## ABBINAMENTI

- Adatto su tutta la gamma degli antipasti e accompagna elegantemente cene a base di pesce. Ottimo anche da aperitivo.  
*Suitable for the whole range of appetizers and elegantly accompanies fish dinners. Also excellent as an aperitif.*

## SERVIZIO

- Stappare la bottiglia al momento. Servire a 6-8° C.  
*Open the bottle just before serving the wine. Serve at 6-8°*



Consorzio Tutela Prosecco DOC  
www.proseccodoc.it