

## Prosecco DOC Treviso Brut

**Audace ed elegante, il Brut è la versione più secca del nostro Prosecco D.O.C.**

### CLASSIFICAZIONE

Prosecco D.O.C. Treviso

### VARIETÀ

Glera

### VINIFICAZIONE

Dopo una pressatura leggera, il mosto fermenta con lieviti selezionati a 15°C. La spumantizzazione con Metodo Charmat avviene ad una temperatura di 15°C.

### ALCOL

11 % vol.

### COLORE

Giallo paglierino dai riflessi verdognoli.

### PERLAGE

Fine e persistente.

### PROFUMO

Il profumo è quello di un invitante cesto di frutti appena raccolti: mele, pere e agrumi mediterranei con delicati sentori di fiori bianchi di campo.

### SAPORE

Il gusto è complesso, bilanciato in sapidità e morbidezza. La sottile e persistente effervescenza rilancia e richiama gli aromi fruttati e pulisce bene il palato con la sua armonica acidità.

### ABBINAMENTI

Per i palati più raffinati, l'energico Brut esalta gli antipasti di pesce crudo: ostriche con gelatina di yuzu e pepe rosa, gamberi marinati agli agrumi, tartare di salmone o linguine all'astice. Ma va provato anche con una deliziosa pizza al lardo di Colonnata e radicchio di Treviso, o una croccante frittura di pesce.

### SERVIZIO

Servire fresco a 6-8°C.

### CONSERVAZIONE

In luogo fresco e buio, tra i 12 e i 18°C. Evitare lunghe soste in frigorifero.

### FORMATI

75 cl.

### CONFEZIONE

Casse da 6 bottiglie da 75 cl.; peso 9,50 kg a cassa. Dimensioni 29,1 x 19,6 x 31,8 cm.

# LA MARCA

**Bold and elegant, this Brut is our driest Prosecco D.O.C.**



### DESIGNATION OF ORIGIN

Prosecco D.O.C. Treviso

### GRAPE VARIETY

Glera

### VINIFICATION

After gentle pressing, the must is fermented with selected yeasts at a temperature of 15°C. Second fermentation is carried out using the Charmat method at a temperature of 15°C.

### ALCOHOL

11 % vol.

### COLOUR

Straw yellow with greenish shades.

### PERLAGE

Fine and persistent.

### BOUQUET

Its scent is that of an inviting basket of freshly picked fruit: apples, pears, and Mediterranean citrus, with delicate hints of white wildflowers.

### TASTE

It has a complex taste that is balanced in flavour and softness. Its subtle, persistent effervescence brings forth fruity aromas while its harmonious acidity cleans the palate well.

### FOOD PAIRINGS

For more refined palates, this energetic Brut enhances raw fish appetizers: oysters with yuzu jelly and pink pepper, citrus marinated shrimps, salmon tartare, or lobster linguine. However, it is also recommended with a delicious Colonnata lard and Treviso radicchio pizza, or crispy deep-fried fish.

### SERVING SUGGESTION

Serve chilled at 6-8°C.

### STORAGE

Store in a cool, dark place at 12-18°C. Avoid storing in the refrigerator for long periods.

### BOTTLE SIZE

75 cl.

### PACKAGING

Each box contains six 75 cl. bottles; weight 9.5 kg/box. Dimensions: 29,1 x 19,6 x 31,8 cm.

