



Bortoluz

CANTINA

Prosecco D.O.C. Extra Dry

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti collinari situati a 280 metri s.l.m.
in comune di Valdobbiadene, resa 150 Q.li/HA.

DENOMINAZIONE

Prosecco DOC Treviso

DATI ANALITICI

Residuo zuccherino: 15 g/l
Gradazione Alcolica : 11,00% vol
Acidità Totale: 5,70 g/l

UVE

100% Glera

SPUMANTIZZAZIONE

Metodo Charmat

COLORE

Giallo paglierino con perlage fine e persistente

PROFUMO

Spiccano sentori di mela matura, pera e pesca bianca;
floreali di rosa e fiori d'acacia

SAPORE

Si presenta sapido, di grande armonia ed eleganza

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ideale con piatti
leggeri e raffinati della cucina mediterranea

TEMPERATURA

Servire alla temperatura di 8°C

CONSERVAZIONE

Conservare le bottiglie in posizione verticale,
in ambiente fresco e lontano dalla luce