

VENETO



Krevis
PROSECCO DOC TREVISO

PROSECCO D.O.C. Treviso

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti selezionati del Trevigiano.

VITIGNO

100% Glera.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva subisce una pressatura soffice e il mosto che ne deriva viene prontamente protetto dall'aria e refrigerato per permettere una decantazione statica.

Successivamente inizia la fermentazione in autoclave a temperatura controllata con utilizzo di lieviti selezionati nel territorio.

A presa di spuma avvenuta, il prodotto è illimpidito e stabilizzato a freddo.

COLORE

Giallo paglierino chiaro, perlage finissimo e spuma vivace.

PROFUMO

Pronunciato di frutta candita.

SAPORE

Pulito, aromatico ma garbato grazie ad un residuo zuccherino naturale.

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°-8° C.