

®

# PROSECCO DOC

TREVISO  
BRUT



OTTIMO VINO SPUMANTE DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO SCARICO CON RIFLESSI TIPICAMENTE VERDOGNOLI, DAL BOUQUET FINE E TIPICO. IL GUSTO INTENSO, SAPIDO ESPRIME DELICATE NOTE FRUTTATE CHE RICORDANO LA MELA GOLDEN E LA BANANA E NOTE FLOREALI QUALI IL GLICINE E L'ACACIA. CON LA SUA ELEGANZA E FRAGRANZA ACCOMPAGNA ANTIPASTI E PIATTI LEGGERI. OTTIMO COME APERITIVO MA ANCHE DA TUTTO PASTO IN PARTICOLARE CON IL PESCE. DA CONSUMARSI GIOVANE, VA SERVITO AD UNA TEMPERATURA DI 6-8 °C.



**DENOMINAZIONE** PROSECCO DOC TREVISO - BRUT

**UVE** GLERA

**PROVENIENZA** I VIGNETI SONO SITI NEL COMUNE DI GORGO AL MONTICANO I CUI TERRENI SONO DI MEDIO IMPASTO E A CHIARANO I CUI TERRENI SONO PREVALENTEMENTE ARGILLOSI

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** SYLVOZ

**EPOCA DI VENDEMMIA** DAL 15 AL 25 SETTEMBRE

**VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO** LA FERMENTAZIONE ALCOLICA VIENE CONDOTTA, CON LIEVITI SELEZIONATI, AD UNA TEMPERATURA CONTROLLATA (14-15 °C) PER UNA DURATA DI 8-10 GIORNI. LA PRESA DI SPUMA AVVIENE SECONDO IL METODO "CHARMAT" IN AUTOCLAVE

**GRADAZIONE ALCOLICA** 11% VOL

**CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE** HA UN COLORE GIALLO PAGLIERINO SCARICO CON RIFLESSI VERDOGNOLI, IL PROFUMO È FRUTTATO CON NOTE DI MELA VERDE, FIORI DI ACACIA E DI GLICINE, AL GUSTO RISULTA PIACEVOLMENTE FRESCO E SAPIDO

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI** SI ACCOSTA BENE AD ANTIPASTI E PIATTI DI PESCE, MA ANCHE DA APERITIVO COME APRIPASTO, DOLCI SECCHI E MACEDONIE DI FRUTTA

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 6-8 °C



BOSCO DEL CORNER®

SOC. AGRICOLA BOSCO DEL CORNER - GORGO AL MONTICANO (TV) ITALIA - WWW.VINI-BOSCO-CORNER.COM

BOSCO DEL CORNER®