



LEGANZA

PROSECCO

TREVISO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BRUT

TIPOLOGIA: Prosecco DOC Treviso.

CARATTERISTICHE: Vino spumante bianco secco.

VITIGNI DI ORIGINE: Uve Glera DOC.

VINIFICAZIONE: Le uve raccolte vengono subito pigiate ed il mosto ottenuto, decantato, viene messo in fermentazione al fine di ottenere la base per la successiva spumantizzazione.

PRESA DI SPUMA: La presa di spuma viene eseguita con il metodo a rifermentazione naturale "Charmat" a temperatura controllata.

ASPETTO: Colore giallo paglierino scarico con lievi riflessi verdognoli.

PERLAGE: Fine e persistente con spuma abbondante.

PROFUMO: Caratteristico, aromatico, ricco di sentori floreali e fruttati.

SAPORE: Lievemente abboccato, fresco, sapido, persistente, con finale fruttato.

ABBINAMENTI: Ottimo sia come aperitivo che per accompagnare primi piatti, antipasti, formaggi o frutti di mare.