



PROSECCO D.O.C. TREVISO "40" SPAGO

Seuls les raisins de qualité supérieure de Glera sont sélectionnés et exclusivement vendangés à la main pour créer un vin unique et incomparable. Sa fraîcheur et son parfum fruité se marient aux plats légers de tous les jours. Excellent à déguster en apéritif ou avec vos amis.

Servir à 8 – 10 °C / Degré alcoolique 10,5 % vol.

INFORMATIONS COMMERCIALES

DÉNOMINATION	Prosecco D.O.C. Treviso
TYPOLOGIE	pétillant
ROBE	jaune paille
NEZ	conserve l'arôme typique du raisin
BOUCHE	moelleux aux senteurs de fruits, en particulier de pomme. Le ses bulles vives en font un vin frais, jeune et très agréable

DONNÉES AGRONOMIQUES

CÉPAGE	mono-cépage Glera
EMPLACEMENT DES VIGNES	Colle Umberto, au nord-est de la province de Trévise, région Vénétie
TYPE DE TERRAIN	texture moyenne de colline morainique
ORIENTATION DES VIGNES	nord-sud
EXPOSITION DES VIGNES	est
PÉRIODE DES VENDANGES	fin août - début septembre

DONNÉES ŒNOLOGIQUES

VINIFICATION	pressurage doux et vinification traditionnelle en blanc à température contrôlée
PRISE DE MOUSSE	méthode Charmat
ÉLEVAGE	en cuve d'acier
VIEILLISSEMENT	30 jours environ en bouteille avant commercialisation
TENEUR EN ALCOOL	10,5% vol.
ACIDITÉ	5,2 g/l
SUCRES RÉSIDUELS	10 g/l

AUTRES INFORMATIONS

ACCORDS	agréable en toute occasion, en-dehors des repas ou pour accompagner un plat léger
TEMPÉRATURE DE SERVICE	8 – 10 °C
CONSERVATION	au frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur