



PROSECCO D.O.C. TREVISO BRUT "PARK"

Après une fermentation rapide selon la méthode Charmat (effectuée en cuve à température et pression contrôlées), ce vin pétillant classique au perlage vif et fin présente une fraîcheur typique et des senteurs de fruit qui lui permettent de s'adapter à toutes les circonstances.

Servir à 6 – 8 °C / Degré alcoolique 11 % vol.

INFORMATIONS COMMERCIALES

DÉNOMINATION	Prosecco D.O.C. Treviso
TYPOLOGIE	mousseux
GOÛT	brut
ROBE	jaune paille, perlage fin et persistant
NEZ	agréablement fruité aux accents de pomme et de poire, léger rappel de fleurs des champs et touches d'agrumes
BOUCHE	équilibrée sapide/dynamique

DONNÉES AGRONOMIQUES

CÉPAGE	Mono-cépage de 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 et refermentation rapide
ÉLEVAGE	en cuve d'acier
VIELLISSEMENT	30 jours environ en bouteille avant commercialisation
TENEUR EN ALCOOL	11 % vol.
ACIDITÉ	5,4 g/l
SUCRES RÉSIDUELS	10 g/l

AUTRES INFORMATIONS

ACCORDS	parfait en apéritif et avec les fruits de mer, les pâtes, les viandes blanches et les fromages frais
TEMPÉRATURE DE SERVICE	6 – 8 °C
CONSERVATION	au frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur