



AZIENDA VITIVINICOLA BORGA
via Roma, 85 • 31040 Chiarano (TV) • Tel. +39 0422.746078 Fax +39 0422.746852
www.cantineborga.it • info@cantineborga.it

Prosecco Treviso Brut Millesimato

Denominazione di Origine Controllata

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore giallo paglierino scarico, caratterizzato da un perlage fine e persistente. Al naso sentori di fiori bianchi freschi, note di pera e accenni agrumati. Ben bilanciato al gusto, avvolgente, di piena freschezza e persistenza gustativa.

ABBINAMENTO CON I CIBI

Ideale come aperitivo o per accompagnare primi piatti a base di pesce come linguine asparagi e gamberetti.

VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco con pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata 16 - 18 °C, aggiunta di lieviti selezionati.

ZONA DI PRODUZIONE:

Marca Trevigiana

VITIGNO:

Glera

NATURA DEL TERRENO:

Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot Capovolto

GRADAZIONE ALCOLICA:

11,50%

AFFINAMENTO:

45 giorni in autoclave a contatto con lieviti selezionati

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE:

Metodo Martinotti (Charmat)

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Servire a 6 - 8 °C.

FORMATO:

750 ml.

RESIDUO ZUCCHERINO:

9 g/l.

