



Ar. Agr.

Casa Cornoer



Prosecco Treviso Spumante

**PROSECCO TREVISO SPUMANTE
D.O.C.**

Zona di Produzione - *Production area*
Provincia di Treviso

Vitigno - *Grape variety*
100% Prosecco

Vendemmia - *Harvest and wine-making*
Prime settimane di settembre. Nella versione spumante, viene posto in autoclave e fermentato ad una temperatura media di 18°C per 30 giorni, successivamente certificato dal Consorzio del Prosecco e imbottigliato
First week of September. For the sparkling version, placed in autoclaves and fermented at an average temperature of 18°C for 30 days, certified by Consorzio del Prosecco, after which bottling takes place

Gradazione Alcolica - *Alcohol content*
11,5% vol.

Colore - *Colour*
Giallo paglierino brillante
Bright straw yellow

Profumo - *Bouquet*
Gradevole, fruttato di buona intensità
Pleasant, fruity with good intensity

Sapore - *Flavour*
Fresco, gradevole ed armonico
Fresh, pleasant and harmonious

Abbinamenti - *Food combination*
Ottimo come aperitivo, indicato con antipasti e piatti a base di carni bianche e ottimo accompagnatore ideale per la cucina di pesce
Ideal as aperitif or served with white meat dishes, soups and all fish dishes

Temperatura di servizio - *Serving temp.*
7/9° C

