



le Mesine



Frizzante D.O.C.

Treviso

ZONA DI PRODUZIONE: Zona nord della provincia di Treviso

UVAGGIO: Glera 100% (tradizionalmente chiamato prosecco)

VINIFICAZIONE: in bianco con pressatura soffice

PRESA DI SPUMA: 30 gg in autoclave, metodo Marinotti-Charmat

COLORE: giallo paglierino brillante

GRADAZIONE ALCOLICA: 11% vol.

PRESSIONE: a 20°C (Valore medio): 2,5 atm

RESIDUO ZUCCHERINO: 10 g/l

TEMPERATURA SERVIZIO: 6/8°C

CONSERVAZIONE: al riparo dalla luce diretta e da fonti di calore ad una temperatura di 15/20°C preferibilmente a bottiglia in piedi.
Non sostare in maniera prolungata in frigorifero.

ABBINAMENTI:



Descrizione

Vino bianco frizzante dal profumo fruttato e lievemente floreale.
Il gusto è equilibrato e sapido e presenta un perlage fine e intenso.

È un vino versatile che si può abbinare a tutto pasto.