Le Clivie

Prosecco D.O.C. Treviso Millesimato Extra Dry

Dono delle ripide e insidiose colline di Valdobbiadene, ricche di calcare e argilla derivate dal sollevamento dei fondali marini. Frutto di una tradizione enologica che affonda radici in epoca romana, il Prosecco è diventato icona del savoir-faire italiano nel mondo.

Immediato nella sua semplicità aromatica e gustativa, il Prosecco D.O.C. Treviso Millesimato Extra Dry Le Clivie è un vino versatile e seducente. Per una colazione di lavoro, un momento festivo o il dopocena, un calice ghiacciato di Prosecco Le Clivie si fa l'anima del momento.

DACASTELLO

Dacastello Vini Pregiati S.R.L . - Via Industria, 17 - 12051 Alba (CN) - ITALIA
Tel. +39 0173 509748 info@dacastellovini.com - **www.dacastellovini.com**

Prosecco D.O.C. Treviso Millesimato Extra Dry

UVE 100% Glera

DENOMINAZIONE Prosecco Treviso D.O.C.

AREA DI PRODUZIONE Valdobbiadene, nella fascia collinare della provincia di Treviso, Veneto, Italia

CLIMA Situato tra le Alpi e il mare, il territorio di Valdobbiadene risente degli effetti delle brezze alpine e dell'aria temperata dell'Adriatico. Questa invidiabile posizione conferisce un clima fresco, caratterizzato da numerose giornate di sole e abbondanti precipitazioni

VINIFICAZIONE Il mosto, ottenuto dalla pigiatura delicata, rimane ad illimpidire per sedimentazione naturale. La fermentazione, sottoposta a controllo termico, avviene secondo tradizione, in seguito la rifermentazione con metodo Charmat si protrae per tre mesi

ALCOL 11°

RESDUO ZUCCHERINO 15,1 gr/l

ACIDITA' TOTALE 5,54 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO 4-6°

FORMATO 0.75 LT / 1.5 LT / 0.2 LT

BEVIBILITA' Il vino è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si suggerisce uno stoccaggio in ambiente fresco e asciutto. Per apprezzarne al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 24 mesi

Per apprezzare al meglio la sua qualità, coglierne l'aroma ed evitare la dispersione del perlage, si consiglia la degustazione in calici Riedel.

COLORE Giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente

PROFUMO Bouquet di delicate note floreali con sentori di frutta bianca

SAPORE Al palato risulta fresco, asciutto e armonico, mediamente persistente nei sentori fruttati

ABBINAMENTO L'aperitivo per eccellenza. Accompagna perfettamente antipasti, primi piatti delicati, risotti e molluschi. Eccellente con sushi e sashimi. Per il dopocena, interessante il connubio con fragole di stagione.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013233400
CODICE EAN CARTONE	8053013231147
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	16
CARTONI PER PEDANA	96
PESO LORDO BOTTIGLIA	1509 gr
PESO LORDO CARTONE	9254 gr

Le Clivie