

PROSECCO MILLESIMATO CUVÉE ORO D.O.C. TREVISO

SPUMANTE EXTRA DRY

D'O CONCA D'ORO, IL D.O.C. NELLA SUA VESTE PIÙ BRILLANTE. Una piacevole armonia di profumi ed essenze floreali, una perfetta simbiosi fra tradizione, territorio e modernità.

D'O CONCA D'ORO, A STUNNING D.O.C. WINE. A PLEASANT BLEND OF FLOWERY BOUQUETS AND ESSENCES, A PERFECT SYMBIOSIS OF TRADITION, TERROIR AND MODERNITY.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

Metodo: charmant Spuma: fine e persistente.

Profumo: finissimo, aromatico, molto fruttato.
Sapore: fresco fruttato ricorda la fragranza della

macedonia di mele.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo.

Foam: fine and persistent.

Perfume: very subtle, aromatic, very fruity.

Taste: fresh and fruity, reminiscent of the

fragrance of mixed apples.

Food matches: excellent as an aperitif.

SCHEDA TECNICA/DATA SHEET

Gradi / Alchool: 11,5
Acidità / Acidity: 6,00 g/l
Residuo zuccherino / Residual sugar: 20 g/l
Temperatura di servizio / Serving temperature: 6-8 °C

20 cl Magnum 1,5 L cod. SP21 cod. SP24 cod. SP27

