



MASCHIO DEI CAVALIERI

Prosecco DOC Treviso

BRUT



Fresco, giovane, leggero. Con questa carta d'identità il Prosecco DOC ha conquistato il mondo diventando la bollicina italiana più famosa. Un successo dovuto alla sua versatilità, che lo rende perfetto per ogni momento di convivialità. Questo spumante nasce dalle uve della "zona storica" della denominazione. Maschio dei Cavalieri, accanto alla versione classica Extra Dry, propone anche la versione Brut, dalla personalità più decisa e dal gusto più consistente per un'esperienza di degustazione più completa.

La DOC storica

Le bollicine dal carattere deciso

Sorprendente nel pairing

SCHEDA PRODOTTO

Metodo Charmat

Denominazione: DOC Treviso

Vitigni: Glera e vitigni complementari come da Disciplinare

Provenienza: Vigneti selezionati della zona trevigiana più vocata della denominazione

Gradazione alcolica: 11%vol

Residuo zuccherino: 9 g/l

Temperatura di servizio: 4-6°C

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo paglierino; spuma candida e cremosa; *perlage* ricco e persistente.

Profumo: intenso di fiori di campo e acacia, fragrante di frutti a polpa bianca, mela e pera.

Gusto: fresco, deciso e persistente; assaggio ben equilibrato tra acidità e sapidità.

FORMATO: 75 cl

Abbinamenti

Perfetto negli abbinamenti di finger food di mare.

Per carattere e tipologia è ideale anche in accompagnamento di primi e secondi piatti di pesce, molluschi e crostacei.