



MASCHIO DEI CAVALIERI

Prosecco DOC Treviso

EXTRA DRY



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 propone la versione classica Extra Dry che esalta al meglio gli aromi varietali del Glera, per un'esperienza di degustazione semplice e piacevole.

La DOC storica

L'aperitivo per eccellenza

Versatile a tavola come al calice

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: 13g/l

Temperatura di servizio: 6-8°C

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo paglierino tenue; spuma candida e cremosa; *perlage* ricco ed elegante.

Profumo: floreale dolce di acacia, fruttato delicato di canditi con note di frutti a polpa bianca, pera e mela.

Gusto: leggero, fresco, morbido; acidità garbatamente espressa grazie ad un residuo zuccherino ben bilanciato.

FORMATO: 75 cl e Magnum 1,5 L

Abbinamenti

Ormai sinonimo dell'aperitivo, trova la sua collocazione perfetta anche nella ristorazione dove eccelle negli abbinamenti con elaborazioni di pesce, specie in antipasti.