

CASTELLO

Prosecco Spumante
Brut D.O.C. Treviso



CASTELLO

NOME Castello

TIPOLOGIA Brut D.O.C.

**CONTENUTO
ALCOLICO** 11% Vol.

VINIFICAZIONE Vino bianco spumante ottenuto da uve glera lavorato con metodo charmat, dove si tralascia la nota morbida e permane un'acidità spiccata. Viene lavorato per un periodo più o meno lungo, ottenendo così uno spumante secco a completamento del nostro panorama enologico.

PROFUMO All'olfatto si segnala una freschezza di glicine, acacia e mela.

NOTE SENSORIALI In gustativa si confermano le note fresche, date maggiormente dall'effervescenza e dalla sapidità.

ABBINAMENTI Aperitivi e cocktail.

SERVIZIO 6° - 8° C

**CALICE
CONSIGLIATO**

