

PROSECCO SPUMANTE DOC TREVISO CUVÉE

Nome del vino/Wine name:	Prosecco Spumante DOC Treviso Cuveè.
Collocazione del vigneto: Location of the vineyard:	Regione Veneto, Provincia di Treviso. Veneto Region, Treviso Province.
Giacitura e tipo di terreno: Position and type of soil:	Terreno argilloso. Clay soil.
Varietà di uva/Grape variety:	Glera.
Cure nella preparazione: Treatment during wine-making:	Raccolta uva a media maturazione. Harvest of grapes with medium ripening.
Tenore alcool/Alcohol content:	11% vol.
Zuccheri residui/Residual sugar:	1.5 gr/lit
Acidità/Acidity:	5.5 gr/lit
Temperatura di servizio: Serving Temperature:	4-8°C
Tipo di bottiglia: Bottle type:	Collio 0.75 lt Collio 0.75lt
Imballo: Packing:	Cartoni da 6 bottiglie. Cases of 6 bottles.

ESAME DEGUSTATIVO/TASTING ANALYSIS

Colore: Colour:	Giallo tenue con riflessi verdognoli. Light yellow with greenish reflections.
Profumo: Bouquet:	Spiccatamente fruttato con ricordi di mela, pera e con un delicato sentore di agrumi che sfuma nel floreale. Delicately fruity with reminiscence of apple, pear and citrus fruits, and floral hints.
Sapore: Taste:	Sapido e persistente, piacevolmente brioso e leggero, con una moderata alcolicità. Tasty and persistent, lively and light, moderately alcoholic.
Abbinamenti: Matches with:	Ottimo come aperitivo ed in ogni occasione. Da abbinare a cibi leggeri. Excellent as an aperitif and with light food.
Temperatura di servizio: Serving temperature:	8/10°C
Temperatura di conservazione: Storing temperature:	Tra i 15 e i 20°C Between 15 and 20°C



AZIENDA
AGRICOLA
MIOTTO
LODOVICO