



PROSECCO D.O.C. TREVISO EXTRA DRY "PARK"

Probablement l'expression du Prosecco la plus aboutie, ses sucres résiduels exaltent d'étourdissantes notes fruitées et son perlage extrêmement fin caresse le palais, pour un vin adapté à toutes les occasions.

Servir à 6 – 8 °C / Degré alcoolique 11 % vol.

INFORMATIONS COMMERCIALES

DÉNOMINATION	Prosecco D.O.C. Treviso
TYPLOGIE	mousseux
GOÛT	extra dry
ROBE	jaune paille, perlage fin et persistant
NEZ	élégamment fruité aux accents de pomme, poire et agrume avec une touche de fleurs blanches
BOUCHE	simultanément veloutée et sèche

DONNÉES AGRONOMIQUES

CÉPAGE	Mono-cépage de Glera
EMPLACEMENT DES VIGNES	Colle Umberto, au nord-est de la province de Trévise, région Vénétie
TYPE DE TERRAIN	texture moyenne de colline morainique
ORIENTATION DES VIGNES	nord-sud
EXPOSITION DES VIGNES	est
PÉRIODE DES VENDANGES	fin août - début septembre

DONNÉES ŒNOLOGIQUES

VINIFICATION	pressurage doux et vinification traditionnelle en blanc à température contrôlée
PRISE DE MOUSSE	méthode Charmat et refermentation rapide
ÉLEVAGE	en cuve d'acier
VIEILLISSEMENT	30 jours environ en bouteille avant commercialisation
TENEUR EN ALCOOL	11 % vol.
ACIDITÉ	5,4 g/l
SUCRES RÉSIDUELS	15 g/l
TYPE DE VIN PÉTILLANT	extra dry

AUTRES INFORMATIONS

ACCORDS	excellent en toute occasion, avec les fruits de mer, les pâtes, les viandes blanches, les fromages frais et les pâtisseries sèches
TEMPÉRATURE DE SERVICE	6 – 8 °C
CONSERVATION	au frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur