



PROSECCO FRIZZANTE SPAGO D.O.C. TREVISO

Vitigno: Prosecco

Zona: Colli Trevigiani

Caratteristiche: vino frizzante ottenuto dalle migliori uve di Prosecco prodotte sui colli trevigiani. Presenta colore giallo paglierino scarico, perlage fine, dai profumi lievemente fruttati che ricordano i fiori di glicine e acacia. Sapore armonico e asciutto.

Gastronomia: ottimo aperitivo, si accompagna con eleganza ad antipasti, crostacei e primi piatti delicati.
Servire a 6-8 °C.

Alc. 11%vol

ml. 750



Grape variety: Prosecco

Production Area: Hills of the Marca Trevigiana

Description: Sparkling wine obtained from the best Prosecco grapes grown on the hills of the Marca Trevigiana. Pale straw yellow color with a fine "perlage" with a slightly fruity bouquet, reminiscent of wisteria and acacia flowers. Harmonious, dry flavour.

Recommended combination with food: an excellent aperitif, this wine is an elegant accompaniment for starters, shellfish and delicate first courses.

Serve at 6-8 °C.

Alc. 11%vol

ml. 750



Rebsorte: Prosecco

Anbaugebiet: Hügel der Marca Trevigiana

Charakter: Schaumwein, der gewonnen wird aus den besten Proseccotrauben der Hügel in der Marca Trevigiana. Er präsentiert sich mit einer hellen strohgelben Farbe, feiner Perlage und leicht fruchtigem Duft, der an Glyzinien und Akazien erinnert, sowie mit harmonischem Aroma und trockenem Geschmack.

Empfehlung: Hervorragender Aperitif; begleitet auf elegante Weise Vorspeisen, delikate Suppen, Nudelgerichte und Krustentiere.

Serviertemperatur: 6-8 °C.

Alkohol 11%vol

750 ml

