

# *Berton*

PROSECCO FRIZZANTE D.O.C. TREVISO



*Castello*



# Berton

PROSECCO FRIZZANTE D.O.C. TREVISO

*nome:* Berton

*tipologia:* vino frizzante

*contenuto alcolico:* 11% Vol.

*vinificazione:* dopo la prima fase di vinificazione classica, viene stabilizzato e posto in autoclave con l'aggiunta di lieviti selezionati schiumoggeni, e zucchero fino a raggiungere 10-14 gr/l. Si attua la rifermentazione per 5 settimane e in seguito con il travaso isobarico si separano le fecce e si inizia l'imbottigliamento

*profumo:* al naso esprime sentori floreali e fruttati, note di pane tostato, tutti ben fusi tra loro

*note sensoriali:* colpisce per la morbidezza e il corpo, buona la freschezza e la sapidità

*abbinamenti:* carni bianche e pesce

*servizio:* 6° - 8° C

*calice consigliato:*



Società Agricola Castello ss.  
di Italo Berton e figli  
Via Roma, 178 - Vidor (TV)  
Tel. 0423 987379