

# CÀ BUSNELLO

Prosecco Spumante  
Extra Dry D.O.C. Treviso





# CA' BUSNELLO

**NOME** Cà Busnello

**TIPOLOGIA** Extra Dry D.O.C.

**CONTENUTO  
ALCOLICO** 11% Vol.

**VINIFICAZIONE** Vino bianco spumante ottenuto da uve glera. Il processo di vinificazione segue quello del brut, differisce soltanto per la quantità di zuccheri che in questo caso è maggiore. Inoltre dopo la presa di spuma matura e riposa per almeno 2-3 settimane in bottiglia prima della vendita.

**PROFUMO** A naso è di buona finezza con riconoscimenti floreali e fruttati di pera e mela, accompagnati da leggerissime note di vaniglia e da insolita buccia di banana.

**NOTE SENSORIALI** In gustativa effervescenza e sapidità bilanciano bene la morbidezza.

**ABBINAMENTI** Dessert e aperitivi.

**SERVIZIO** 6°- 8° C

**CALICE  
CONSIGLIATO**



**Soc. Agr. Castello s.s. di Berton Italo e figli**

Via Roma, 178 - 31020 Vidor (TV) - agr.castello@libero.it - www.castellodibertonvini.it