

Castello

PROSECCO SPUMANTE BRUT D.O.C. TREVISO



Castello



Castello

PROSECCO SPUMANTE BRUT D.O.C. TREVISO

nome: Castello

tipologia: brut

contenuto alcolico: 11% Vol.

vinificazione: vino bianco spumante ottenuto da uve prosecco lavorato con metodo charmat, dove si tralascia la nota morbida e permane un'acidità spiccata. Viene lavorato per un periodo più o meno lungo, ottenendo così uno spumante secco a completamento del nostro panorama enologico

profumo: all'olfatto si segnala una freschezza di glicine, acacia e mela

note sensoriali: in gustativa si confermano le note fresche, date maggiormente dall'effervescenza e dalla sapidità

abbinamenti: aperitivi e cocktail

servizio: 6°- 8° C

calice consigliato:



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