



Nèno



Prosecco DOC Treviso
Brut Millesimato

VITIGNO

Glera

TECNICA DI PRODUZIONE

Vinificazione in bianco a temperatura controllata e rifermentazione con metodo Charmat in autoclave per minimo 40 giorni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino ottenuto da uve selezionate e raccolte a mano, colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Profumo delicato ed elegante con sentore di mela verde, frutta fresca e fiori d'acacia. Sapore armonico, fresco con sapidità e acidità equilibrate.

ABBINAMENTI

Indicato per aperitivi, crudo di mare, piatti delicati. Conservare in luogo fresco, al riparo da luce e fonti di calore.

GRADO ALCOLICO

11% vol

RESIDUO ZUCCHERINO

6-8 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8° C

CAPACITÀ BOTTIGLIA

750ml

CONFEZIONAMENTO

Cartoni da 6 bottiglie.

CONSERVAZIONE

In luogo asciutto, fresco e preferibilmente buio.

Soc. Agr. F.lli Da Lozzo
di Da Lozzo Andrea e Gianni s.s.
Via Valdoni, 13/B
31013 Cimavilla di Codognè TV - Italia

Andrea 340 375 3018
Gianni 349 449 1481

info@dallozzovini.it
www.dallozzovini.it