



SPAGNOL
COL DEL SAS

PROSECCO
DOC TREVISO
Brut



PROSECCO DOC TREVISO Brut

Denominazione di Origine Controllata
Controlled Designation of Origin

CARATTERISTICHE FEATURES

11% vol

12,5 g/l

5,6 g/l

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT

RESIDUO ZUCCHERINO
RESIDUAL SUGAR

ACIDITÀ
ACIDITY

AREA PRODUZIONE PRODUCTION AREA

Vigneti in area vocata DOC della
provincia di Treviso
*Vineyards in a DOC dedicated area in the
province of Treviso*

VITIGNO GRAPE VARIETY

Glera
Glera

VINIFICAZIONE VINIFICATION

In bianco
Fermentation off skins

PRESA DI SPUMA SECOND FERMENTATION

In autoclave secondo il Metodo Italiano.
Affinamento di almeno 30 giorni
*In autoclave according to the Italian
Method. Aged at least 30 days*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Vino morbido e rotondo, presenta aromi
di frutta matura e finale asciutto.
Perlage fine e persistente
*Smooth and full-bodied wine, with
aromas of ripe fruit and a dry finish.
Fine and persistent perlage*

SI ACCOMPAGNA A SERVING SUGGESTIONS

Vino adatto ad ogni momento della
giornata. Perfetto per gli aperitivi e in
abbinamento a tutti i tipi di stuzzichini
*The perfect wine for any occasion. Ideal
for aperitifs and with all types of hors
d'oeuvres*

SERVIZIO SERVING TEMPERATURE

6 - 8° C in calice di media ampiezza
6 - 8° C in a medium-sized wine glass

IN CARTA DEI VINI INDICARE IN THE WINE LIST, INDICATE

Prosecco Doc Treviso - SPAGNOL
Brut
Vidor (TV) - Italia



0,75L

1,5L

3L