

# Prosecco DOC Treviso Spumante Brut

Vino spumante prodotto da uve Glera provenienti dalla zona geografica che si estende nella provincia di Treviso. Qui si trovano le condizioni climatiche ed i terreni migliori che permettono di ottenere un vino dai connotati unici. Il processo di spumantizzazione avviene secondo metodo Charmat in autoclavi di acciaio secondo le regole dettate dal disciplinare di produzione. Se ne ottiene un vino Brut giovane ed entusiasmante adatto a tutte le occasioni.

Vino dal colore giallo paglierino brillante con qualche riflesso verdognolo, il profumo è gradevole, fruttato di buona intensità. Il gusto è fresco ed al palato risulta gradevole ed armonico.

**Abbinamenti:** Indicato come aperitivo, con antipasti in genere, carni bianche e pesce.

**Temperatura di servizio:** 7÷9°C

Sparkling wine produced with the Glera grape variety, native to the Treviso area. In this countryside there are the best soils and climate conditions that grant a wine unique in characteristics.

The sparkling process is made with Charmat method in steel autoclave in compliance with the regulation of the materia, obtaining a Brut young wine, exciting and perfect in all the occasions.

The wine pours a bright straw yellow colour, with some greenish hints; the nose is pleasant and fruity, with good intensity. It has a fresh flavour, and to the palate the wine is pleasant and harmonious.

**Serving suggestions:** An ideal aperitif wine, it goes well with appetizers, white meats and fish.

**Serving temperature:** 7÷9°C

Schaumwein aus der Traubensorte Glera hergestellt, die auf den Anbaugebieten der Provinz Treviso kultiviert wird. Hier finden sich die klimatischen Bedingungen und besten Böden um diesen einzigartigen Wein herzustellen.

Der Prozess der Schaumweinherstellung wird nach der Methode Charmat in Stahldrucktanks nach den hierzu vorliegenden Produktionsbestimmungen hergestellt. Dadurch erhält man einen jungen, enthusiastischen Brut Wein passend zu jeder Gelegenheit.

Von leuchtend strohgelber Farbe mit einigen grünlichen Reflexen, angenehm duftend, fruchtig von guter Intensität. Der Geschmack ist frisch und am Gaumen angenehm und harmonisch.

**Speiseempfehlungen:** Geeignet als Aperitif, zu Vorspeisen, Geflügel und Fisch.

**Serviertemperatur:** 7÷9°C



# Prosecco DOC Treviso Spumante Brut

Descrizione: Vino bianco spumante naturale

Description: Natural sparkling white wine

Beschreibung: Natürlicher weißer Schaumwein

Vitigno impiegato: Glera

Grape variety: Glera

Rebsorte(n): Glera

Zona di provenienza: Provincia di Treviso

Area of origin: Provincia di Treviso

Anbauregion: Provincia di Treviso

Informazioni sul valore nutrizionale

n°1 g di alcol: 7 Kcal

n°1 l di vino secco a 10% vol: 600 Kcal

n°1 g di zucchero residuo: 4 Kcal

Nutritional facts

n°1 g of alcohol: 7 Kcal

n°1 l of dry wine at 10% vol: 600 Kcal

n°1 g of sugar residue: 4 Kcal

Informationen zum Nährwert

n°1 g alkohol: 7 Kcal

n°1 l trockener Wein mit einem Alkoholgehalt von 10% vol: 600 Kcal

n°1 g Restzucker: 4 Kcal

Caratteristiche chimico/fisiche

Titolo alcol effettivo: 11% vol

Residuo zuccherino: 10-12 g/l

Chemical and physical features

Actual alcoholic title: 11% vol

Sugar residue: 10-12 g/l

Chemische und Physikalische Eigenschaften

Effektiver Alkoholgehalt: 11% vol

Restzuckergehalt: 10-12 g/l

Tipo di imballo e modalità di commercializzazione

Bottiglie da 0,75 l

6 bottiglie per cartone

Dimensioni cartone (29×19,3×30,1 cm)

16 cartoni per piano

80 cartoni per pallet

(80,0×120,0×145,0 cm)

Packaging type and commercialisation

Bottles of 0,75 l

6 bottles in each carton

Carton size (29×19,3×30,1 cm)

16 cartons each level

80 cartons in each pallet

(80,0×120,0×145,0 cm)

Verpackung und Transporteinheiten

Flaschen zu je 0,75 l

6 Flaschen pro Karton

Kartonformat (29×19,3×30,1 cm)

16 Karton pro Lage

80 Karton pro Palette

(80,0×120,0×145,0 cm)

*Sui Nui*

— PROSECCO IN VALDOBBIADENE —

SUI NUI SPUMANTI SOCIETA' AGRICOLA

Via Cal Fontana, 15/B - 31049 VALDOBBIADENE (TV)

Tel. 0039 0423 1916793

info@suinuispumanti.it www.suinuispumanti.it