

Novità: Terra Serena lancia il Prosecco D.O.C. Treviso Brut



Terra Serena presenta al mercato il suo Prosecco D.O.C. Treviso Brut, un

vino spumante prodotto da uve “Glera” provenienti dalla zona geografica che si estende nella provincia di Trevis, dove si trovano le condizioni climatiche ed i terreni migliori per ottenere un prodotto 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, adatto a tutte le occasioni. Vino dal colore giallo paglierino brillante con qualche riflesso verdognolo, il suo profumo è gradevole, fruttato di buona intensità. Il gusto è fresco ed al palato risulta gradevole ed armonico. Indicato come aperitivo in abbinamento ad antipasti in genere, a carni bianche e pesce, deve essere servito preferibilmente a una temperatura compresa tra i 7 e i 9°C.