



ALTHEA
DAL CUORE DEL PROSECCO



PROSECCO DOC TREVISO CHLOE SPUMANTE EXTRA DRY

CARATTERISTICHE

Uve: 100% Glera.

Tipologia di vendemmia: Raccolta manuale.

Epoca di vendemmia: Da metà settembre.

Zona di produzione: Area Prosecco DOC Treviso

Spumantizzazione: Metodo Charmat.

Residuo zuccherino: 12 - 15 g/l

Grado alcolico: 11% Vol

Conservazione e servizio. Le bottiglie vanno conservate in un ambiente fresco ed asciutto, lontane dalla luce e fonti di calore. Sugeriamo di servire il Prosecco Chloe ad una temperatura di 6-8°C, in un ampio calice a tulipano.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aspetto: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Perlage fine.

Profumo: Ricco di profumi fruttati, in particolare mela e pera, con un tocco floreale.

Sapore: Morbido e al tempo stesso fresco, grazie alla piacevole nota acida.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, specialmente in accompagnamento a finger food delicati e leggeri.