

LA CANEVA DEI

BIA SIO



PROSECCO DOC TREVISO VINO FRIZZANTE



TIPO VINO: Frizzante bianco metodo charmat.

VARIETÀ UVA: Glera e complementari, come da disciplinare.



TENORE ALCOOL: 10.5% Vol.

AFFINAMENTO: In bottiglia.

COLORE: Giallo paglierino, perlage fine e persistente.



PROFUMO: Fine, floreale con ricordi al fiore di acacia e glicine e fruttato, con piacevoli sentori di mela gialla e delicato ananas sul finale.

SAPORE: Secco, abbastanza caldo e abbastanza morbido. Piacevole freschezza e sapidità.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C.

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo, la bollicina delicata accompagna piacevolmente tutto il pasto. Buon accompagnamento per piatti di pesce anche con salse corpose per preparazioni di pesce bollito o fritto; la bollicina piacevole accompagna volentieri i piatti a base di pesci grassi.



TYPE OF WINE: Slightly sparkling white charmat method.

GRAPE VARIETY: Glera and complementary, as to be regulated.



ALCOHOL CONTENT: 10.5% alc by vol

REFINEMENT: In bottle.

COLOUR: Straw yellow, fine and persistent perlage.



PERFUME: Fine, floral with hints of acacia and wisteria flowers and fruity, with pleasant hints of yellow apple and delicate pineapple on the finish.

TASTE: Dry, warm enough and soft enough. Pleasant freshness and sapidity.



SERVING TEMPERATURE: 6-8°C.

FOOD PAIRING RECOMMENDATIONS:

Excellent as an aperitif, the delicate bubble pleasantly accompanies the whole meal. Good accompaniment for fish dishes also with full-bodied sauces for boiled or fried fish preparations; the pleasant bubble gladly accompanies dishes based on fatty fish.

