

LA CANEVA DEI

BIA SIO



PROSECCO DOC TREVISO VINO SPUMANTE BRUT



TIPO VINO: Spumante bianco metodo charmat.

VARIETÀ UVA: Glera e complementari, come da disciplinare.



TENORE ALCOOL: 10.5% Vol.

AFFINAMENTO: In bottiglia.

RESIDUO ZUCCHERINO: 11 g/l

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. Buon accompagnamento per antipasti o finger food a base di pesce. La bollicina accompagna volentieri piatti a base di pesci grassi, preparazioni con salse a base di formaggio e preparazioni panate.



TYPE OF WINE: Slightly sparkling white charmat method.

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



ALCOHOL CONTENT: 10.5% alc by vol

RESIDUAL SUGAR: 11 g/l

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. Good accompaniment for fish-based appetizers or finger food. The bubble willingly accompanies dishes based on fatty fish, preparations with cheese-based sauces and breaded preparations.