



CONSOLI®

VINI DAL 1920

La viticoltura è diffusa nell'area di produzione del Prosecco fin dai tempi antichi. Nel Prosecco si riconosce e si innesta la cultura di un intero territorio. Le sue origini si perdono in un passato lontano e il Prosecco ha disegnato in modo indelebile il profilo, il sapore e la vita stessa di quelle terre.

PROSECCO DI TREVISO

Denominazione di Origine Controllata

Questo Prosecco, impiantato su terreni di origine alluvionale e quindi prevalentemente argilloso-limoso, è ricco di minerali e microelementi che permettono di ottenere una produzione di uva che ben si presta alla produzione di vini spumanti. Proveniente dalla zona trevigiana, dove un micro-clima favorevole aiuta la giusta maturazione delle uve. La raccolta si compie manualmente con una rigorosa selezione delle uve Glera. La fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio ed è seguita dalla presa di spuma in autoclave, tecnica enologica che meglio si adatta a mantenere ed esaltare le qualità aromatiche del vitigno. Quindi vigna, vinificazione e terroir sono gli elementi distintivi che rendono interessante ed inconfondibile questo vino di successo. Grazie alla sua una personalità spiccata, il Prosecco ha saputo conquistare il gusto del consumatore moderno.

È prodotto unicamente da uve Glera.



GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10°C.

ESAME ORGANOLETTICO

La versione extra-dry combina l'aromaticità varietale con la sapidità che è esaltata dalle bollicine. Il colore è paglierino brillante ravvivato dal perlage. L'aromaticità è fresca e ricca di profumi di frutta: mela, pera, con un sentore di agrumi che sfumano nel floreale. In bocca il vino è morbido e al tempo stesso asciutto grazie ad un'acidità ben presente. Elegante finale.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ottimo come aperitivo, è ideale su minestre di legumi e frutti di mare, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche.