



# MASCHIO Prosecco Treviso

## Extra Dry



### KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Putojantis vynas, gelsvas, sausas



### KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Italija



### GAMINTOJAS

Cantine Maschio



### APDOVANOJIMAI

2019 – Bronza – International Wine & Spirits Competition



### ISTORIJA

*Cantine Maschio* aistra vynui yra tokia pat sena kaip vynmedžiai ant Veneto kalvų. Istorija prasidėjo 1973 m., kai Bonaventura Maschio savo šeimos šimtametę distiliavimo gamyklą pavertė vynu darykla. Cantine Maschio putojantys vynai gaminami iš vynuogių, auginamų Valdobbiadene ir Conegliano kalvose bei Piavės slėnyje.



### ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

*Prosecco D.O.C. Treviso* gaunamas tiesiai iš misos, kuri vieną mėnesį yra apdorojama su pasirinktomis mielėmis, kontroliuojamoje 12-15° C temperatūroje. Sudaro 85% *Glera* vynuogių ir 15% įvairių vynuogių su saugoma geografine nuoroda.



### SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Blyškios aukso spalvos, kvapuose persipina vaisiški aromatai ir muskusas. Švelnaus skonio, o poskonyje juntamas džiovintų cukrutų vaisių prieskonis.



### VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tinka aperityvui, su įvairiais užkandžiais. Taip pat galima gerti vieną.



### PATIEKIMO TEMPERATŪRA

6-8°C



GALIMOS TALPOS, L	STIPRUMAS, Alc. Vol.	SUPAKUOTA po, but.
0,2	11 %	24

