

CONCA d'ORO®
CONEGLIANO

REVERS
PROSECCO D.O.C. TREVISO
SUR-LIE FRIZZANTE

REVERS È L'AUTENTICO AMBASCIATORE DELLA TRADIZIONE DELLA NOSTRA TERRA, UN VINO ESSENZIALE, ASCIUTTO, RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA. È CARATTERIZZATO DA NOTE FRESCHE E FRUTTATE TIPICHE DEL PROSECCO MA ANCHE PIÙ COMPLESSE DERIVATE DAL CONTATTO CON I LIEVITI NOBILI CHE NE COSTITUISCONO IL FONDO.

REVERS IS A TRUE AMBASSADOR OF THE TRADITION OF OUR LAND, AN ESSENTIAL DRY WINE WHICH UNDERGOES SECONDARY FERMENTATION IN THE BOTTLE. ITS FRESH FRUITY NOTES ARE TYPICAL OF PROSECCO BUT HERE THEY ARE MORE COMPLEX DUE TO THE NOBLE YEASTS AT ITS BASE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
ORGANOLEPTIC FEATURES

- Perlage: finissimo.
Profumo: maturo, ma fresco con un leggero sentore di lievito.
Sapore: armonico, strutturato, secco.
Abbinamenti: a tutto pasto, indicato per antipasti, salumi, carni bianche e pesce.
- Foam: very fine.
Perfume: mature but fresh, with a slight hint of yeast.
Taste: well-balanced, structured, dry.
Food matches throughout the meal, recommended for hors d'oeuvres, cold meats and salami, white meat and fish.

SCHEDA TECNICA/DATA SHEET

Gradi / Alcohol:	11,50
Acidità / Acidity:	5,50 g/l
Residuo zuccherino / Residual sugar:	5 g/l
Temperatura di servizio / Serving temperature:	6-8 °C

PRODUZIONE LIMITATA
cod. FP26

