

## Спаго Просеко DOC Тревизо

*Продуктите от серията Спаго са спомен за историческото минало и любопитните традиции на Просеко. Тези вина са израз на местните обичаи и свидетелстват за вековната традиция на ръчно връзване на канап около корковата тапа и гърлото на бутилките искрящо Просеко, за да се предотврати евентуално изстрелване на тапата по време на естествената ферментация. Мионето е първата винарска изба, възкресила тази стара традиция през 1961. И до днес връзването на канап се извършва на ръчно.*

**Наименование:** DOC Treviso

**Сорт:** 100% Глера

**Произход:** Искрящо вино от областта Марка Тревиджана (Маршът на Тревизо), Тревизо, Италия.

**Винопроизводство:** Бяла технология – гроздето се пресираща и ферментира без ципите. Вторичната ферментация протича по метода Шармат.

**Характеристики:** Искрящо вино с настойчиви флорални и плодови аромати с нотки на мед. Елегантните балончета подчертават финала с вкус на акация и праскови.

**Предложения за сервиране:** Вино, подходящо за всеки момент и всяка храна. Идеално в комбинация с риба, включително печена, предястия от гъби и зеленчуци, и дори червени меса. Отлично за консумация при 8-10°C температура. Да се консумира в рамките на една година. Препоръчителна чаша за сервиране е флейта.