



## Brut "Trentasei"

Spumante ottenuto da uve Glera e Chardonnay. Profumo fruttato, fresco ed elegante. Sentori di frutta esotica e note floreali. Gusto secco, equilibrato, saporito. Aperitivo raffinato, ottimo con antipasti, risotti delicati, salmone crudo e formaggi poco stagionati.

*Sparkling wine made from Glera and Chardonnay grapes. The aroma is fruity, fresh and elegant, with hints of exotic fruits and flowery overtones. In the mouth it is dry, balanced and full-flavoured. This is a refined aperitif wine, perfect with hors d'oeuvres, delicate risottos, smoked salmon and medium-soft cheese.*

# BRUT "TRENTASEI"



## SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

VITIGNO <i>Varietal</i>	70% Glera, 30% Chardonnay
ZONA DI PRODUZIONE <i>Area of origin</i>	Nord della provincia trevigiana <i>North of the province of Treviso</i>
VINIFICAZIONE <i>Winemaking</i>	In bianco, con pressatura soffice e resa massima 70% <i>Off skins using soft pressure with a maximum yield of 70%</i>
SPUMANTIZZAZIONE <i>Sparkling winemaking method</i>	Metodo Charmat (autoclave) <i>Charmat Method (autoclave)</i>
GRADAZIONE ALCOLICA <i>Alcohol</i>	11,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO <i>Sugar residue</i>	12 g/l
PRESSIONE <i>Pressure</i>	5 atm.
COLORE <i>Colour</i>	Giallo paglierino tendente al dorato <i>Golden straw yellow</i>
PROFUMO <i>Bouquet</i>	Profumo di frutta matura per la presenza di uve Chardonnay <i>Of ripe fruit from the Chardonnay grapes</i>
GUSTO <i>Taste</i>	Spiccate note minerali <i>Strongly mineral</i>
ABBINAMENTI <i>Food affinities</i>	Ottimo vino da aperitivo <i>An excellent aperitif wine</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO <i>Serving temperature</i>	10° C
FORMATI <i>Available sizes</i>	0,75 Lt
CONFEZIONE <i>Pack</i>	Imballo da 6 bottiglie <i>Case of 6 bottles</i>



**AZIENDA AGRICOLA MARSURET - SOCIETÀ AGRICOLA S.S.**  
Via Barch, 17 - 31049 Guia di Valdobbiadene (TV) Italy  
Tel. +39 0423 900139 Fax +39 0423 904726  
Email [marsuret@marsuret.it](mailto:marsuret@marsuret.it) [www.marsuret.it](http://www.marsuret.it)