

## PROSECCO D.O.C. Treviso Extra Dry Cester Camillo

L'aspetto visivo è da subito stupendo e stimolante; nella compattezza e cremosità della spuma, che lentamente sfuma: nel gioioso danzare di minutissime bollicine; nelle cristalline note verdoline che ricordano i terreni ed i germogli di primavera.

Al primo naso affascina e convince per la sua sinfonia di note fruttate, fragranti e floreali.

Esprime da subito una spiccata percezione di mela golden leggermente acerba e di pera abate; poi noce pesca e polpa bianca, uva raspa, pompelmo rosa, succo di lime; poi l'apertura verso fiori di gelsomino e zagara; a seguire sottili percezioni di erbe aromatiche, con ricordi di delicati sentori di salvia.

L'attacco in bocca è progressivamente fresco e croccante su fondo che si apre costantemente verso equilibrata morbidezza; è sapido in un gradevole contesto di fruttata succulenza e di grande franchezza. Poi il vino si apre e si muove con il suo corpo di estrema eleganza in una dinamica armoniosa di impeccabili equilibri gusto-olfattivi.

Il finale è persistentemente fresco e fruttato su sottili note di fragrante lievito. E' il prosecco per ogni ora del giorno da trascorrere in piacevole relax; di sicuro un ideale aperitivo da accompagnare con piccole sfogliatine ai formaggi, con delicate erbe aromatiche; ideale su piatti di sushi e di crudità di salmone marinato agli agrumi.



### Eddy Furlan

Sommelier

Nato nel 1951, è tra i più accreditati esperti di vino d'Italia. Dopo aver frequentato la prima scuola di enologia in Italia - l'Istituto Cerletti - vince il titolo di miglior sommelier d'Italia nel 1980. Nel 1989 gli viene riconosciuta la medaglia di bronzo al Campionato mondiale di sommeliers Professionisti a Parigi. È stato segretario generale dell'Association de la Sommellerie Internationale (ASI) dal '96 al '99. È stato Presidente e Vice presidente dell'associazione AIS dove risulta essere anche Docente commissario d'esame e degustatore ufficiale.