



PROSECCO
VINO FRIZZANTE
Prosecco DOC Treviso

TERRENO

Colline del Trevigiano.

VITIGNO

Glera 100%.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz.

VINIFICAZIONE

In bianco e fermentazione a temperatura controllata.

PRESA DI SPUMA

20 – 25 giorni.

AFFINAMENTO

Da 1 a 2 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino scarico. Perlage fine e persistente. Profumo fresco e delicatamente fruttato. Sapore asciutto, armonico e delicatamente morbido.

Metodo di elaborazione Charmat.

Temperatura di servizio 8-10°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ideale per il consumo quotidiano.

