

## PROSECCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

### VINO FRIZZANTE

#### VINIFICAZIONE

Le uve sono vinificate in bianco e la fermentazione viene effettuata con mosti decantati e controllo della temperatura. Dopo l'illimpidimento viene messo in serbatoi di acciaio. Segue una seconda fermentazione in autoclave con lieviti specifici che ne esaltano l'aroma, per renderlo frizzante.

#### NOTE DELL'ENOLOGO

Vino frizzante dal colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, fresco e leggero, con note floreali e sentori di frutta che ricordano la mela golden. Al palato, ottima acidità e morbidezza e un finale amarognolo tipico di questa varietà.

#### ABBINAMENTO

Ottimo come aperitivo, ideale con antipasti leggeri e piatti a base di pesce. Da servire a 7-8 °C.

#### PARTY LIKE AN ITALIAN

Una selezione di vini frizzanti, freschi e leggeri ottenuti grazie ad una vinificazione che ne esalta profumi e fragranza. Sono perfetti per aperitivi, brunch e brindisi in famiglia.



---

**Provenienza**

Colline di  
Valdobbiadene e  
Treviso

---

**Alcol**

11%

---

**Uve/Blend**

Glera 100%

---

**PH**

3.10

**Acidità totale**

5.92 g/l

---

**Periodo Vendemmia**

Metà settembre

---

**Zucchero residuo**

7.17 g/l