



PROSECCO Treviso

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Prosecco che coniuga sapientemente un gusto fresco e vivace con un bouquet armonico ed equilibrato adatto a tutte le occasioni. Un vino poliedrico come il suo sapore.

VINIFICAZIONE

Vino spumante prodotto da uve "Glera" provenienti dalla zona geografica che si estende nella provincia di Treviso. Qui si trovano le condizioni climatiche ed i terreni migliori che permettono di ottenere un vino dai connotati unici. Il processo di spumantizzazione avviene secondo metodo Charmat in autoclavi di acciaio secondo le regole dettate dal disciplinare di produzione. Se ne ottiene un vino extra dry giovane ed entusiasmante adatto a tutte le occasioni.

NOTE DELL'ENOLOGO

Spumante dal colore giallo paglierino brillante con qualche riflesso verdognolo, il profumo è gradevole, fruttato di buona intensità. Il gusto è fresco ed al palato risulta gradevole e armonico.

ABBINAMENTI

Questo vino spumante può essere sorseggiato come brillante aperitivo oppure in abbinamento ad antipasti in genere, carni bianche e pesce. Servire freddo a 6-8 °C.



Provenienza
Treviso

Gradazione Alcolica
11%

Uve/Blend
Glera

PH
3.00

Acidità totale
5.50 g/l

Periodo Vendemmia
Settembre

Zucchero residuo
Fra 14 e 16 g/l