



PROSECCO

Denominazione di Origine Controllata

TREVISO

Vino Fizzante



ZONA DI PRODUZIONE

Colline di origine morenica di Corbanese di Tarzo (TV) a 250 metri sul livello del mare.

VARIETÀ DELLE UVE

Glera atto a dare Prosecco DOC 100%.

VINIFICAZIONE

L'uva, vendemmiata esclusivamente a mano, viene sottoposta a pressatura soffice con pressa pneumatica orizzontale. Fermentazione del mosto fiore ottenuto a temperatura controllata di 16-18 °C. Affinamento del vino ottenuto in vasche di acciaio inox fino alla primavera successiva. Presa di spuma in autoclave con lieviti selezionati per circa 30 giorni a temperatura controllata e successivo imbottigliamento isobarico.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Giallo paglierino ravvivato da un fine perlage, tipico profumo floreale e fruttato. Sapore fresco, brioso e raffinato. Ottimo a tutto pasto, accompagna egregiamente aperitivi, antipasti e piatti a base di pesce e crostacei. Servire a 6-8 °C.

TITOLO ALCOLOMETRICO

11% vol.

ALLERGENI

Contiene solfiti.

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia da 0,75 lt.

