



PROSECCO

DOC TREVISO
EXTRA DRY

Tipologia: vino bianco spumante

Uve: 100% Glera

Caratteristiche e collocazione dei vigneti: vigneti messi a dimora su terreni a medio impasto

Sistema di allevamento: sylvoz

Vendemmia: manuale tra la 2^a e la 3^a decade di settembre

Vinificazione: in bianco ottenuta mediante soffice spremitura di uve intere di alta qualità. Fermentazione primaria e spumantizzazione condotte rigorosamente a basse temperature secondo il metodo Martinotti (autoclave)

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: floreale e di frutta a polpa bianca

Sapore: fresco ed asciutto, amabile, morbido

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Grado alcolico: 11%

Abbinamenti: ideale per aperitivi

Conservazione del vino: in luogo fresco a 12-14 °C a riparo dalla luce