



**PROSECCO SPUMANTE
DOC TREVISO
EXTRA DRY**

COLORE

Giallo paglierino, con riflessi verdognoli, reso brillante dal perlage minuto e persistente.

BOUQUET

Vivace, delicato e ricco di profumi di mela e pera, con un sentore di agrumi che sfumano nel floreale. Struttura morbida, piena e convincente. Sapore morbido e al tempo stesso asciutto, grazie ad una acidità ben presente.

VITIGNI

100% Glera.

TERRENO

Collinare, di origine morenica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz e doppio capovolto.

VENDEMMIA

Manuale, fine settembre.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile per 60/90 gg. Presa di spuma con metodo Charmat 30 gg., stabilizzazione tartarica a freddo (4° C) e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento.

ACIDITÀ TOTALE

6,0 g /lt +/- 0,5

ALCOL SVOLTO

11,0 % vol +/- 0,8

RESIDUO ZUCCHERINO

14,5 g /lt +/- 0,1

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia 0,75 lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7°-9° C

ABBINAMENTI

Ottimo con minestre di legumi, frutti di mare, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche.

COLOUR

Pale straw colour, with greenish glints, brilliant thanks to its fine perlage.

BOUQUET

Lively and delicate aroma, with apple and pear aromas, and a scent of citrus fruit towards flowery flavour. Full, delicate and firm structure. Medium-bodied, delicate and dry taste at the same time thanks to a good level of acidity.

VARIETAL(S)

100% Glera.

SOIL

Hilly soil of morainic origin.

TRAINING SYSTEM

Sylvoz and arched cane.

HARVEST

Manual, at the end of September.

VINIFICATION

Soft pressing, static decanting of the must. Fermentation at controlled temperature by means of selected yeasts. Refinement on noble lees for 60/90 days. Stabilization obtained with the Charmat method (lasting between 30 days), cold tartaric stabilization (4 °C) and microfiltration before bottling.

ACIDITY

6,0 g /lt +/- 0,5

ALCOHOL

11,0 % vol +/- 0,8

RESIDUAL SUGAR

14,5 g /lt +/- 0,1

AVAILABLE PACKAGING

Bottle 0,75 lt

SERVING TEMPERATURE

45 -48 °F

PAIRING

Excellent with pulses soups, shellfish, pasta, soft cheese, white meats.