



VINO FRIZZANTE PROSECCO D.O.C.

Ha colore paglierino tenue con riflessi verdolini e delicato perlage ottenuto per fermentazione naturale a pressione moderata (2 atm. circa). I profumi fruttati si ripetono al palato, fresco e abboccato.

Vitigno: Glera (min. 85%) e altre varietà di uve bianche del territorio (max. 15%).

Collocazione geografica: sulle pendici dei primi contrafforti dolomitici, nella parte nord della provincia di Treviso.

Periodo di vendemmia: settembre.

Vinificazione: in bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 18°C; presa di spuma per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 16°C.

Pressione in bottiglia: 2 atm.

Residuo zuccherino: 10 g/l ca.

Alcool: 11%.

Temperatura di servizio: 5-7°C, aprendo la bottiglia al momento del consumo.

Abbinamenti: è un prodotto vivace, accompagna in modo armonico e raffinato tutto il pasto ed è particolarmente indicato per la mescita e per piatti leggeri. Ottimo aperitivo che ben si sposa con i salumi ed i formaggi di media stagionatura.

Formati disponibili: 0,75 L.

This wine has a light straw colour with greenish hints and a delicate perlage obtained naturally with moderate pressure (around 2 atm). The fruity aromas are repeated on the palate, fresh and sweetish.

Variety: Glera (min. 85%) and other local white grape varieties (max. 15%)

Location: on the hillsides of the first slopes of the Dolomite mountains, in the extreme north of the Province of Treviso.

Harvest: September.

Vinification: off the skins at a controlled temperature of 18°C. Slow second refermentation in large sealed vats at 16°C.

Bottle pressure: 2 atm.

Sugar residue: 10 g/l approx.

Alcohol: 11%.

Serving temperature: 5-7°C. Open immediately before serving.

Pairings: this lively wine is a harmonious and refined partner throughout the meal.

It goes particularly well with light dishes and is ideal for serving by the glass. Excellent as an aperitif with cold cuts and medium-hard cheeses.

Available sizes: 0.75 L.