



Prosecco Doc
Trevise
Frizzante

Tipologia: *Frizzante*

Vitigno: *100% Glera*

Gradazione alcolica: *10,50% vol.*

Dati analitici: *acidità totale 5.40 g/l
zuccheri 14.0 g/l - pH 3.25*

Caratteristiche fisiche (*pressione
afrometrica Bar a 20°C*): *2.0 ± 0,5*

Zona di produzione: *colline
della Marca Trevigiana*

Tipo di terreno: *collinare, di origine
morenico profondo, argilloso e pesante*

Vendemmia: *agosto/settembre*

Fermentazione: *fermentazione primaria
avviene a temperatura controllata
con lieviti selezionati*

Presa di spuma: *a bassa temperatura in
autoclavi con breve sosta sui lieviti*

Affinamento in bottiglia: *1 mese circa*

Temperatura di servizio: *8 - 10 °C*

Colore: *giallo paglierino scarico*

Olfatto: *sentore di pera, mela e pesca misto a note floreali*

Palato: *abboccato con presenza di mela gialla e pera matura, piacevole
la leggera presenza di frutti esotici*

Abbinamenti gastronomici: *Ottimo con gli antipasti, piatti di pesce e
dessert*

