



Prosecco Doc
Treviso
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