

PROSECCO

DOC TREVISO VINO FRIZZANTE



UVE: Glera

AREA DI PRODUZIONE: Treviso

TERRENO: Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

RACCOLTA: Seconda metà di agosto

VINIFICAZIONE: raccolta manuale delle uve, pigiatura e pressatura soffice. Fermentazione controllata condotta con lieviti selezionati a temperatura di circa 15*c. Frizzantatura ottenuta tramite metodo Charmat, a temperatura di circa 15*c.

COLORE: Colore giallo paglierino brillante

PROFUMI: Elegante , gradevolmente aromatico, note di mela e note di fiori bianchi

GUSTO: Sapore snello, leggero con acidità vivace, fresco

SERVIZIO: 08-10°C

GRAPE: *Glera*

PRODUCTION ZONE: *Treviso*

SOIL TYPE: *Clay soil*

VINE TRAINING SYSTEM: *Sylvoz*

HARVEST PERIOD: *Second half of August*

VINIFICATION: *The grapes, manually harvested, are carefully destemmed, pressed and soft crushed. Fermentation is lead by selected yeasts and at a controlled temperature of about 15°C. Charmat method for sparkling, at 15°C.*

APPEARANCE: *Bright straw yellow*

NOSE: *Elegant, pleasantly aromatic, notes of apple and white flowers*

PALATE: *Light and fresh taste, with intense acidity*

SERVING TEMPERATURE: *8-10°C*

colore / *color*



profumi / *scents*

