

PROSECCO

DOC TREVISO EXTRA DRY



UVE: Glera

AREA DI PRODUZIONE: Treviso

TERRENO: Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

RACCOLTA: Seconda metà di agosto

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale delle uve,

vinificazione in bianco con pressatura soffice e fermentazione del mosto a bassa temperatura. La spumantizzazione avviene naturalmente in autoclave per circa 30 gg alla temperatura controllata di 14-15°C.

Affinamento 30 giorni in bottiglia.

COLORE: Giallo tenue con riflessi verdognoli

PROFUMI: Profumi delicati e piacevoli, che riportano ai fiori primaverili

GUSTO: Sapido e persistente, piacevolmente brioso e leggero

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, vinificated through a soft crush and a low temperature fermentation.*

Sparkling is naturally obtained in an autoclave for about 30 days at 14-15°C controlled temperature. The process is optimised by 30 days in bottles.

APPEARANCE: *Pale yellow, with greenish reflections*

NOSE: *Delicate and harmonious, with notes of spring flowers*

PALATE: *Savory and persistent, pleasantly light and lively*

SERVING TEMPERATURE: *8-10°C*

colore / *color*



profumi / *scents*

