



## PROSECCO FRIZZANTE DOC TREVISO

### COLORE

Paglierino leggero dal perlage delicato e persistente.

### BOUQUET

Aroma ricco di sentori floreali, la cui nota dominante è il glicine in fiore, e fruttati, dove si riconosce un netto prevalere della mela acerba e del limone. Sapore invitante, bilanciato, armonico, con sapidità equilibrata, sostenuta da una generosa e convincente struttura.

### VITIGNI

100% Glera.

### TERRENO

Collinare, di origine morenica.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz, Guyot.

### VENDEMMIA

Manuale, a settembre.

### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata (15/18°C) ad opera di lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile per 60/90 gg. Presa di spuma con metodo Charmat 30/40 gg., stabilizzazione tartarica a freddo (4°C) e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento.

### ACIDITÀ TOTALE

5,8 g/lit +/- 0,5

### ALCOL SVOLTO

11,0 % vol +/- 0,8

### RESIDUO ZUCCHERINO

11,0-12,0 g/lit +/- 1,0

### FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia 0,75 lit

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

### ABBINAMENTI

Ottimo in accompagnamento all'aperitivo con ogni tipo di antipasto, oppure in abbinamento a primi piatti non elaborati e, naturalmente, perfetto in ogni occasione.

### COLOUR

Pale straw colour, with greenish glints, brilliant thanks to its fine perlage.

### BOUQUET

Floral aromas with pronounced hints of wisteria in blossom and fruity aromas with a scent of lemon and unripe apple coming forth. Attractive flavour, well-balanced, harmonic, full-body structure.

### VARIETAL(S)

100% Glera.

### SOIL

Hilly soil of morainic origin.

### TRAINING SYSTEM

Sylvoz, Guyot.

### HARVEST

Manual, September.

### VINIFICATION

Soft pressing, static decanting of the must and fermentation at a controlled temperature (15/18°C) by means of selected yeasts. Refinement on noble lees for 60/90 days. Stabilization obtained with the Charmat method (30/40 days). Cold tartaric stabilization and microfiltration before bottling.

### ACIDITY

5,8 g/lit +/- 0,5

### ALCOHOL

11,0 % vol +/- 0,8

### RESIDUAL SUGAR

11,0-12,0 g/lit +/- 1,0

### AVAILABLE PACKAGING

Bottle 0,75 lit

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

46-50°F

### PAIRING

Excellent when served as aperitif with all kinds of starters, ideal also with simple pasta or rice recipes and suitable, of course, for all celebrations.