

## PROSECCO D.O.C TREVISO

Prodotto con uve Glera, Chardonnay e Verdiso tipiche dei colli trevigiani la cui ampiezza aromatica viene esaltata da un lievissimo perlage. Profumo intensamente fruttato, floreale e minerale, sorretto da una giusta morbidezza e una piacevole freschezza. Si accompagna bene a primi piatti leggeri, a base di pesce o carni bianche.

Va servito a 8 – 10 °C / Gradazione 10,5% vol.

### DATI COMMERCIALI

DENOMINAZIONE	VINO BIANCO PROSECCO D.O.C TREVISO
COLORE	GIALLO PAGLIERINO, LEGGERO PERLAGE
PROFUMO	TIPICA AROMATICITÀ DELL'UVA CON RICORDI DI MELA E PERA
SAPORE	ELEGANTE, MORBIDO FRUTTATO

### DATI AGRONOMICI

UVE UTILIZZATE	GLERA (MIMIMO 85%), CHARDONNAY, VERDISO
UBICAZIONE VIGNETI	COLLE UMBERTO, NORDEST DELLA PROVINCIA DI TREVISO IN VENETO
TIPO DI SUOLO	MEDIO IMPASTO DA COLLINA MORENICA
ORIENTAMENTO VIGNE	NORD-SUD
ESPOSIZIONE DEI VIGNETI	EST
EPOCA VENDEMMIALE	FINE AGOSTO - INIZIO SETTEMBRE

### DATI ENOLOGICI

VINIFICAZIONE	PRESSATURA SOFFICE E VINIFICAZIONE CON IL METODO TRADIZIONALE IN BIANCO A TEMPERATURA CONTROLLATA
AFFINAMENTO	IN CONTENITORI D'ACCIAIO
MATURAZIONE	30 GIORNI CIRCA IN BOTTIGLIA PRIMA DELLA COMMERCIALIZZAZIONE
ALCOOL SVOLTO	10,5% VOL. CA SECONDO ANNATA
ACIDITÀ	5,1 GR/LT
ZUCCHERI RESIDUI	10 GR/LT

### ALTRI DATI

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8 – 10 °C

ABBINAMENTI ACCOMPAGNA BENE LE PORTATE LEGGERE DI OGNI PRANZO: PRIMI PIATTI, CARNI BIANCHE E VERDURE DI STAGIONE

