



PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY

Vitigni:	Glera
Gradazione alcolica:	11% vol.
Capacità bottiglia:	750 ml
Denominazione:	D.O.C.
Area di produzione:	Codognè (TV)
Acidità totale:	5,5 mg/l.
Zuccheri:	15 gr/lt. Extra dry
Ph:	3,20
Sovrappressione:	5,5 bar

Affinamento: 2° Fermentazione in autoclave, presa di metodo Martinotti - Charmat 30 gg

Note di Degustazione

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Sapori/Profumi: Profumo di buona intensità, dolce, fruttato con mela in evidenza. Il floreale è presente con un delicato sentore di fiori di acacia.

Abbinamento: Ottimo vino da bere come aperitivo e per accompagnare antipasti salati sia di carne che di pesce. Ben si addice a grigliate di pesce e carne bianca.

Temperatura di servizio: 6 - 8 C°

