

Sensazioni
che avvolgono
lo spazio
e inebriano
l'aria.



suadente

| | |
|---------------|--|
| DENOMINAZIONE | Prosecco Doc Treviso millesimato tranquillo |
| GRADAZIONE | 11% |
| COLTIVAZIONE | Vigneti allevati con sistema doppio capovolto con densità di allevamento di 3300 piante per ettaro. |
| RESA MEDIA | 180q/ha |
| VINIFICAZIONE | L'uva pigiata viene immediatamente raffreddata e viene lasciata a contatto con le sue vinacce per almeno 12 ore (criomacerazione), successivamente viene sofficemente pressata ed il prodotto ottenuto viene fatto fermentare per una quindicina di giorni ad una temperatura controllata di circa 16°C. A fermentazione ultimata il vino viene lasciato riposare in botti di acciaio fino all'imbottigliamento. |
| SENSAZIONI | Il suo colore è giallo paglierino luminoso. All'olfatto rilascia delicati profumi di acacia e mela, ma è in bocca che rivela il suo nome, con note di freschezza, sapidità e morbidezza. |
| ABBINAMENTI | Accompagna brillantemente i nobili prosciutti della tradizione italiana ma anche pesci delicati e carni bianche. |
| SERVIZIO | 10-12°C |

