

Linea Prosecco DOC

Col Fondo

Prosecco DOC Treviso Frizzante

Varietà	100% Glera	Grado alcolico	11% vol
Acidità totale	5 g/l	Zuccheri residui	0 g/l
Servire a	6-8°C		
Vigneti	Insieme di vigneti della provincia di Treviso.		
Vinificazione	In cantina, i grappoli vengono pressati in modo soffice e una lenta fermentazione ha poi inizio in serbatoi d'acciaio utilizzando lieviti selezionati. La seconda fermentazione avviene in bottiglia grazie a lieviti selezionati per circa 1 mese.		
Descrizione	Prodotto caratterizzato da una tipica velatura data dalla presenza in bottiglia dei lieviti depositati che fungono da conservante per il vino che viene prodotto senza solforosa.		
Colore	Paglierino dalla tipica velatura.		
Bouquet	Intensa nota agrumata seguita da ricordi di pan biscotto, frutta secca e lievito.		
Gusto	Fresco e intenso con un finale sapido e leggermente amaricante.		
Abbinamenti	Ottimo con salumi, carni bianche, pizza, pasta con sughi saporiti alle verdure.		
Formati	0.75 L		

