



Prosecco

Treviso D.O.C. Extra Dry

Vitigno | Grape variety

Glera

Vinificazione | Winemaking

L'uva della Glera matura verso fine agosto. Pressatura soffice delle uve e fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Rifermentazione in autoclave e successiva maturazione sui lieviti a bassa temperatura

The Glera grapes mature toward the end of August. Gentle pressing of the grapes and fermentation in stainless steel at controlled temperature. Re-fermentation in an autoclave and subsequent aging on the lees at low temperature

Colore | Colour

Giallo paglierino

Straw yellow

Profumo | Aroma

Fresco ed intensamente fruttato ricorda i fiori d'acacia, il glicine, la mela selvatica, il miele di montagna

Fresh and intensely fruity, it recalls acacia flowers, wisteria, wild apple, and mountain honey

Sapore | Taste

Al palato si presenta morbido e fresco, con un perlage fine e persistente

On the palate, it is soft and fresh, with a fine and persistent perlage

Abbinamenti | Pairings

Re degli aperitivi: è indicato per accompagnare tutti i piatti di pesce, gli affettati, le paste e i risotti. Ottimo con le carni bianche

The king of aperitifs: it is suitable for accompanying all fish dishes, cold cuts, pasta, and risottos. Excellent with white meats

11,5%

ALCOOL VOL.
ALCOHOL CONT.

16 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO
SUGAR RESIDUE

5,7 g/l

ACIDITÀ TOTALE
TOTAL ACIDITY

7° C

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE