



SCOLARI
Vignaioli dal 1929



PROSECCO

TREVISO DOC - EXTRA DRY

VITIGNO	Glera
TERRENO	Zone tipiche della Marca Trevigiana
VENDEMMIA	Raccolta manuale a fine settembre
VINIFICAZIONE	L'uva della Glera matura verso fine settembre. Pressatura soffice delle uve e fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Rifermentazione in autoclave e successiva maturazione sui lieviti a bassa temperatura
ANALISI CHIMICA	Grado alcolico 12 % vol Residuo zuccherino 15 g / L Cc. tot % ac. tart 6 g / L
COLORE	Giallo paglierino
NASO	Fresco ed intensamente fruttato ricorda i fiori d'acacia, il glicine, la mela selvatica, il miele di montagna
BOCCA	Al palato si presenta morbido e fresco, con un perlage fine e persistente

ABBINAMENTI E TEMPERATURA

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

Temperatura di servizio 7° C

LO SAPEVATE CHE...?

Nel 2009, per fermare le imitazioni che in tutto il mondo si appropriavano ingiustamente del nome Prosecco, l'Italia ha deciso di proteggere e regolamentare il brand attraverso la creazione di due consorzi: Prosecco DOC e Prosecco DOCG. In questa occasione si è deciso anche di cambiare il nome della varietà, trasformandola da Prosecco a Glera.