



**SCOLARI**  
*Vini dal 1929*



## PROSECCO

TREVISO DOC - EXTRA DRY

---

<b>VITIGNO</b>	Glera
<b>TERRENO</b>	Zone tipiche della Marca Trevigiana
<b>VENDEMMIA</b>	Raccolta manuale a fine settembre
<b>VINIFICAZIONE</b>	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
<b>ANALISI CHIMICA</b>	Grado alcolico: 11% Vol Residuo zuccherino: 15 g / L Cc. tot % ac. tart: 6 g / L
<b>COLORE</b>	Giallo paglierino
<b>NASO</b>	Fresco ed intensamente fruttato ricorda i fiori d'acacia, il glicine, la mela selvatica, il miele di montagna
<b>BOCCA</b>	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.