

# PROSECCO FRIZZANTE D.O.C.

TREVISO



Frizzante dal colore giallo paglierino scarico e dal profumo pulito, piacevolmente fruttato, ricorda la mela e la frutta matura in genere, i fiori di glicine ed un lieve profumo floreale. Ideale per accompagnare l'intero pasto e per ogni tipo di dessert.

Temperatura consigliata per il servizio: 6-8°C.

LE UV: 100% Glera

I VIGNETI: Sono posti sulla splendida ed assoluta pianura della provincia di Treviso.

## CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Grado alcolico 11° vol.
- Livello di acidità 5,5 gr./l.
- Vino secco
- Zuccheri 12 gr./l.
- Pressione in bottiglia 2,5 atm
- Rifermentato in autoclave a 15-16°C per 8 giorni circa

*Straw-yellow sparkling wine with a well-balanced and pleasantly fruity bouquet which recalls apple, ripened fruit in general, wisteria flowers and a vague hint of flowers.*

*It accompanies the whole meal and it is ideal for every kind of dessert.*

To be served at: 6-8°C.

Grapes variety: 100% Glera

THE VINEYARDS: the vineyards are on gorgeous and sunny slopes of plain of the province of Treviso.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS:

- Alcohol level 11% vol.
- Acidity 5,5 gr./l.
- Dry wine
- Sugar 12 gr./l.
- Pressure in bottle at 2,5 Atm
- Re-fermented in Autoclave at 15-16°C for about 8 days

*Typische geographische Angabe Prickelnder Wein mit strohgelber Farbe und reinem, angenehm fruchtigem, an Apfel und reife Früchten erinnerndem sowie blumigem, nach Glyzinienblüten riechendem Duft.*

*Ideal zu allen Gerichten und Nachspeisen.*

*Am besten bei einer Temperatur von 6-8°C servieren.*

REBSORTE: 100% Glera

Weinberge: Die Weinberge befinden sich auf den schönen und sonnigen Ebene der Provinz von Treviso.

## PRODUKTEIGENSCHAFTEN:

- Alkoholgehalt 11% vol.
- Säuregehalt 5,5gr/l
- Trockenwein
- Zuckergehalt 12 gr./l.
- Flaschenüberdruck: 2,5 atm
- Zweite Gärung im Drucktank bei 15-16°C, ungef. 8 Tage lang

Notes