

VINO FRIZZANTE

PROSECCO D.O.C.

ITA

Ha colore paglierino tenue con riflessi verdolini e delicato perlage ottenuto per fermentazione naturale a pressione moderata (2 atm. circa). I profumi fruttati si ripetono al palato, fresco e abboccato. Per il suo moderato contenuto alcolico è particolarmente indicato per la miscita e per piatti leggeri.

Uve da cui è prodotto

Glera (tradizionalmente chiamata Prosecco), con presenza di piccole quantità di Verdiso e Perera.

Collocazione geografica

Sulle pendici dei primi contrafforti dolomiti, nella parte nord della provincia di Treviso.

**Periodo di vendemmia
Vinificazione**

Seconda metà di settembre.

Presenza di spuma

In bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 18°C.

**Temperatura di servizio
Residuo zuccherino**

Per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 12-14°C.
5-7°C, stappando la bottiglia al momento del consumo.
Circa 10 g/l.

ENG

This semi-sparkling wine is pale straw-yellow with greenish reflections and has a delicate perlage obtained through natural fermentation at moderate pressure (approx. 2 atm). Its fruity aromas carry through onto the palate, fresh and lightly sweet. Its moderate alcohol content makes it ideal for drinking by itself or with snacks and light dishes.

Grape Varieties

Glera (traditionally called Prosecco), with small quantities of Verdiso and Perera.

Geographical Location

On the hills of the first Dolomitic ridges, in the northern part of the Province of Treviso.

**Harvest Period
Vinification**

The second part of September.
White vinification, that is to say without the skins, at a controlled temperature of 18°C (64,4°F).

Taking on of the Sparkle

Through slow refermentation in large sealed tanks at 12-14°C (approx. 54-57°F).

Serving Temperature

5-7°C (approx. 41-45°F), uncorking the bottle just before serving.

Residual Sugar

About 10 gr/Ltr.

