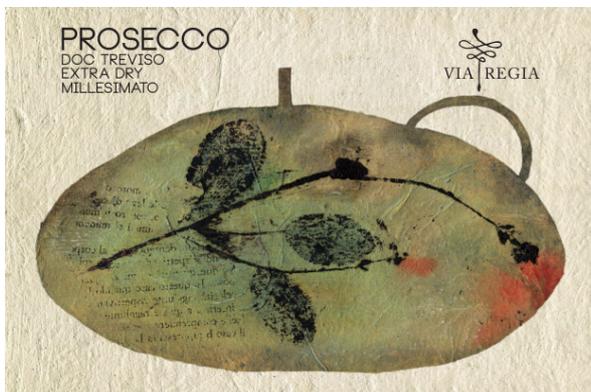


PROSECCO DOC TREVISO Millesimato

Spumante extra dry



VITIGNO:
GLERA 100%

FORMA DI ALLEVAMENTO:
DOPPIO CAPOVOLTO

VINIFICAZIONE:
PRESSATURA SOFFICE E FERMENTAZIONE LENTA A TEMPERATURA CONTROLLATA, IN SERBATOI DI ACCIAIO INOX.

RIFERMENTAZIONE:
RIFERMENTAZIONE IN AUTOCLAVE (METODO MARTINOTTI)

ALCOL:
11% VOL

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
VINO GIALLO PAGLIERINO CON PERLAGE FINE E PERSISTENTE. AL NASO PRESENTA SENTORI DI FIORI BIANCHI E MELA. IL SAPORE E' DELICATO E LEGGERMENTE AROMATICO.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
6 - 8 ° C

ABBINAMENTI:
OTTIMO COME APERITIVO E CON DOLCI A BASE DICREME. SI ABBINA BENE ANCHE A PIATTI A BASE DI PESCE.

VIA REGIA SOCIETA' AGRICOLA
DI PEZZATO MANUELA E CARRARO ELENA S.S.
VIA TERRAGLIO, 489/E - 31022 PREGANZIOL (TV)
0422-330854 - INFO@VIAREGIA.IT



SETTIMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE VITIGRICA