

PROSECCO DOC FRIZZANTE

Alcool	10,50 % vol
Zona di Produzione	Comuni del Piave , Provincia di Treviso, Veneto, Italia
Vitigno	Glera
Forma di allevamento	Bellussi, Sylvoz, doppio capovolto
Vendemmia	Prima decade di settembre
Vinificazione	Vinificazione in bianco, pressatura soffice prima fermentazione in vasche d'acciaio a 15-17 °C per 10-12gg. Successivamente una seconda fermentazione naturale del vino con metodo Martinotti/ Charmat che conferisce le caratteristiche bollicine
Affinamento	In acciaio
Tipologia del suolo	Di medio impasto, tendenzialmente argilloso

PROFILO SENSORIALE

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

ODORE: sentori di fiori di acacia e frutta a polpa bianca (mela, pera). floreale, sentori di banana e caramello, frutta fresca, mela Golden.

SAPORE: perlage fine, con una piacevole persistenza al palato. Buona acidità e persistenza. Fresco, sapido, armonioso.

ABBINAMENTI

Versatile che si adatta a tutte le occasioni. Ottimo come aperitivo, con crostini o antipasti di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 / 10 °C



Cantina Sociale **Tezze di Piave**
dal 1930

Cantina Sociale Tezze di Piave SAC
Via Della Colonna, 23 - 31028 Tezze di Piave - Vazzola (TV) Veneto - Italy
Tel. +39 0438 488190 - info@cantinatezze.it

www.cantinatezze.it



FESR



REGIONE DEL VENETO



PSR VENETO 2014-2020



IFS Food



EUROPEAN UNION



EUROPEAN UNION

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI