



colvendrà®
— SINCE 1924 —

PROSECCO

Denominazione di Origine Controllata
TREVISO
EXTRA DRY



ZONA DI PRODUZIONE:	Treviso.
TERRITORIO:	Suoli a substrato argilloso.
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Doppio capovolto.
CLIMA:	Inverni freddi con estati calde, asciutte ventilate e buone le escursioni termiche giornaliere.
VITIGNI UTILIZZATI:	Glera 100%.
VENDEMMIA:	Manuale. Resa 160 qli/ha.
VINIFICAZIONE:	Pressatura soffice delle uve, separazione delle bucce e fermentazione dei mosti a temperatura controllata, con inoculo di lieviti selezionati.
PRESA DI SPUMA:	Rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati, secondo il metodo Charmat.
PROFILO ORGANOLETTICO:	Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente. Delicato profumo di mela, frutta esotica e floreale di glicine; al gusto si presenta vellutato e di buona acidità.
TENORE ALCOLICO:	11,50% vol. Residuo zuccherino compreso tra 12 e 17 g/l.
ABBINAMENTO:	Ottimo come aperitivo, servito con scaglie di grana, è ideale per un menù di pesce. Accompagna piacevolmente i piatti con carni bianche come scaloppine di tacchino o involtini di pollo ripieni.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	6-8 °C
BOTTIGLIA:	0,75 litri