



**colvendrà®**  
— SINCE 1924 —

## PROSECCO

Denominazione di Origine Controllata  
TREVISO  
TRANQUILLO

<b>ZONA DI PRODUZIONE:</b>	Treviso.
<b>TERRITORIO:</b>	Suoli a substrato argilloso.
<b>FORMA DI ALLEVAMENTO:</b>	Filare a spalliera.
<b>CLIMA:</b>	Inverni freddi con estati calde, asciutte ventilate e buone escursioni termiche giornaliere.
<b>VITIGNI UTILIZZATI:</b>	Glera 100%.
<b>VENDEMMIA:</b>	Manuale. Resa 160 qli/ha.
<b>VINIFICAZIONE:</b>	Pressatura soffice delle uve con separazione delle bucce. Fermentazione del mosto svolta da lieviti selezionati, a temperatura controllata.
<b>PROFILO ORGANOLETTICO:</b>	Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, brillante delicato profumo che ricorda la frutta fresca, floreale, dal gusto sapido, di buona acidità.
<b>TENORE ALCOLICO:</b>	11,5% vol.
<b>ABBINAMENTO:</b>	Ottimo negli abbinamenti con risotti di terra e di mare, in genere con i primi piatti di pasta, si esalta con le frittate e il pesce azzurro.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	10-12 °C
<b>BOTTIGLIA:</b>	0,75 litri



Colvendrà S.a.s. di Della Colletta Giuseppe & C.  
Via Liberazione, 37 - 31020 Refrontolo (TV) - ITALIA  
Tel.+39 0438 894265  
[www.colvendra.it](http://www.colvendra.it) - e-mail: [info@colvendra.it](mailto:info@colvendra.it)