



colvendrà®

— SINCE 1924 —

PROSECCO

Denominazione di Origine Controllata

TREVISO

VINO FRIZZANTE



ZONA DI PRODUZIONE:	Treviso.
TERRITORIO:	Suoli a substrato argilloso.
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Filare a spalliera.
CLIMA:	Inverni freddi con estati calde, asciutte ventilate e buone le escursioni termiche giornaliere.
VITIGNI UTILIZZATI:	Glera 100%.
VENDEMMIA:	Manuale anticipata rispetto alla maturazione per garantire un buon livello di acidità. Resa 160 qli/ha.
VINIFICAZIONE:	Pressatura soffice delle uve, con separazione delle bucce, fermentazione dei mosti con inoculo di lieviti selezionati, a temperatura controllata.
PRESA DI SPUMA:	Metodo charmat, con rifermentazione in autoclave per 40 gg. Con lieviti selezionati, a bassa temperatura.
PROFILO ORGANOLETTICO:	Colore giallo paglierino chia-ro con riflessi verdognoli, brillante, con perlage fine, delicato profumo spiccato di pera e mela verde, floreale, gusto sapido di buona acidità.
TENORE ALCOLICO:	11,5% vol.
ABBINAMENTO:	È un vino da aperitivo; ideale con piatti leggeri a base di formaggi molli, crostacei, ma soprattutto con pesce marinato, scampi, piatti dal profumo e gusto delicati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8-10 °C
BOTTIGLIA:	0,75 litri