

PROSECCO MILLESIMATO

DOC TREVISO

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)
PER 30-40 GIORNI

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, SI ABBINA BENE A PIETANZE A
BASE DI PESCE E DOLOI CON CREME.



"VIA REGIA" SOCIETÀ AGRICOLA
DI PEZZATO MANUELA E CARRARO ELENA S.S.

VIA TERRAGLIO, 489/E - TEL. E FAX 0422.330854
31022 PREGANZIOL (TREVISO)
P.I. E OF. 04507740266 - REA 355702

WWW.VIAREGIA.IT - INFO@VIAREGIA.IT