



# Prosecco D.O.C. Treviso



**Vitigni:** pinot grigio 100%

**Zona di produzione:** Campodipietra, a sud della provincia di Treviso

**Tipologia di terreno:** argilloso

**Sistema di allevamento:** guyot

**Vendemmia:** settembre

**Vinificazione:** decantazione e fermentazione a temperatura controllata di 16/17°C. Presa di spuma in autoclave (metodo charmat) per un mese e successivo imbottigliamento

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli

**Profumo:** piacevolmente fruttato; si distingue in particolar modo la mela golden, i fiori d'acacia e i fiori di campo. Colpisce la sua finezza ed eleganza

**Sapore:** corpo snello e leggero (tipico del prosecco), fresco e armonico

**Abbinamenti:** ottimo da aperitivo, consumato a tutto pasto, accompagna bene i primi piatti in generale e i piatti a base di pesce in particolare

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C

**Conservazione:** in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

**Gradazione alcolica:** 11,00 % vol.