



RUSTICO

PROSECCO DOC TREVISO

VARIETA' E PROVENIENZA UVE 100% Glera (tradizionalmente chiamato Prosecco), dai vigneti di media ed alta collina della zona di produzione classica.

TECNICA DI VINIFICAZIONE Pigiatura, diraspatura, raffreddamento del mosto e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. Successiva rifermentazione in autoclave. Dopo l'imbottigliamento, permanenza in cantina per 30 giorni.

TIPOLOGIA Brut

COLORE Giallo paglierino brillante.

PROFUMO Molto fine, persistente, gradevole, fragrante, fruttato, floreale.

SAPORE Secco, fresco ed equilibrato, tipico.

ABBINAMENTI Da aperitivo, con antipasti a base di pesce, o con risotti. Ideale per gli spuntini.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6° - 8° C.

