

PROSECCO
D.O.C.
TREVISO
VINO FERMO

Vitigno:	Glera
Zona di produzione:	Provincia di Treviso
Composizione del suolo:	Suoli a substrato argilloso
Sistema di allevamento:	Guyot, cappuccina
Clima:	Inverni freddi con estati calde, asciutte e ventilate. Buone escursioni termiche giornaliere.
Vinificazione:	- raccolta esclusivamente a mano - pressatura soffice delle uve - fermentazione a temperatura controllata
Profilo organolettico:	Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli; brillante, delicato profumo che ricorda la frutta fresca, floreale, dal gusto sapido, di buona acidità.
Abbinamenti:	Ottimo da aperitivo, con formaggi freschi di tipo Asiago, del Cansiglio di latteria; salumi come prosciutto crudo e tipica sopressa trevigiana. Ideale per accompagnare risotti con verdure stagionali come asparagi e radicchio di Treviso o piatti a base di pesce bollito e carni bianche.
Maturazione:	Autoclave
Affinamento in bottiglia:	In verticale per 2-3 mese
Temperatura di servizio:	8-10 °C

