

PROSECCO
SURLIE
D.O.C
COL FONDO

Vitigno:	Glera
Zona di produzione:	Provincia di Treviso
Composizione del suolo:	Alluvionale, calcareo ed argilloso con Marne giallo ocra, rosso.
Sistema di allevamento:	Guyot, cappuccina
Clima:	Inverni freddi con estati calde, asciutte e ventilate. Buone escursioni termiche giornaliere.
Vinificazione:	- raccolta solo manuale - pressatura soffice - pulizia del mosto per decantazione - fermentazione a temperatura controllata
Profilo organolettico:	Vino frizzante secco dal sapore tipicamente asciutto e fresco con profumi delicati e debolmente aromatici che ricordano la mela, i fiori bianchi e la crosta di pane, caratteristica data dal sedimento.
Abbinamenti:	Eccellente aperitivo, si beve a tutto pasto con cibi leggeri. Può essere anche apprezzato da coloro che cercano una valida alternativa ai vini fermi.
Frizzantatura:	Rifermentazione in bottiglia.
Maturazione in bottiglia:	In verticale per 3-4 mesi
Temperatura di servizio:	8-10 °C

