

# PROSECCO DOC

TREVISO  
EXTRA DRY



OTTIMO VINO SPUMANTE DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO SCARICO CON RIFLESSI VERDOGNOLI. IL GUSTO INTENSO E MORBIDO LO RENDE OTTIMO COME APERITIVO, CON ANTIPASTI LEGGERI, MA ANCHE COME CALICE FUORI PASTO. IL BOUQUET ELEGANTE E FRAGRANTE ESPRIME NOTE TIPICAMENTE FLOREALI CHE RICORDANO I FIORI BIANCHI. VA SERVITO AD UNA TEMPERATURA DI 6-8 °C.



<b>DENOMINAZIONE</b>	PROSECCO DOC TREVISO - EXTRA DRY
<b>UVE</b>	GLERA
<b>PROVENIENZA</b>	I VIGNETI SONO SITI NEL COMUNE DI GORGO AL MONTICANO I CUI TERRENI SONO DI MEDIO IMPASTO (ARGILLA E LIMO)
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	SYLVOZ
<b>EPOCA DI VENDEMMIA</b>	DAL 15 AL 25 SETTEMBRE
<b>VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO</b>	LA FERMENTAZIONE ALCOLICA VIENE CONDOTTA, CON LIEVITI SELEZIONATI, AD UNA TEMPERATURA CONTROLLATA (14-15 °C) PER UNA DURATA DI 8-10 GIORNI. LA PRESA DI SPUMA AVVIENE SECONDO IL METODO "CHARMAT" IN AUTOCLAVE
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	11% VOL
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	DI COLORE PAGLIERINO E BOUQUET FINE E TIPICO, CON SENTORI DI MELA VERDE, PESCA ED ACACIA
<b>ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI</b>	SI ACCOSTA BENE CON ANTIPASTI E PIATTI DI PESCE; OTTIMO ANCHE COME APERITIVO
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	6-8 °C



BOSCO DEL CORNER®

SOC. AGRICOLA BOSCO DEL CORNER - GORGO AL MONTICANO (TV) ITALIA - WWW.VINI-BOSCO-CORNER.COM

BOSCO DEL CORNER®