

# PROSECCO

Denominazione di origine controllata

Treviso – Extra dry



**Classificazione:** Prosecco Spumante  
DOC Treviso Extra Dry

**Provenienza:** Cessalto

**Uve:** 100% Glera

**Sistema di allevamento:** Sylvoz

**Resa massima per ettaro:** 180 q.li per  
ettaro

**Vendemmia:** meccanizzata

**Vinificazione:** pigiatura e pressatura a  
freddo

**Presatura di spuma:** 60 giorni in autoclave  
metodo Charmat

**Gradazione alcolica:** 11,5% vol.

**Zuccheri residui:** 14 gr/ litro

**Vista:** brillante con un elegante perlage

**Olfatto:** Inizialmente apre con un'elegante fiore di acacia  
per poi liberare intense note di mela renetta

**Gusto:** gradevole ed armonico con un'ottima persistenza

**Abbinamenti:** prodotto perfetto per l'aperitivo e per piatti  
raffinati a base di pesce. Perfetto con gli antipasti di pesce  
crudo mediterranei.

## Formati disponibili



0,375 l



0,75 l



1,5 l