

PROSECCO DOC TREVISO FRIZZANTE
200 ML

<i>Ubicazione:</i>	Provincia di Treviso
<i>Terreno:</i>	Argilla, calcareo, marnoso
<i>Varietà:</i>	Glera
<i>N° ceppi x Ha:</i>	2.500 – 2.800
<i>Produzione media x ceppo:</i>	kg 5,5 – 6
<i>Resa hl x Ha:</i>	110 – 120
<i>Acidità totale gr/l:</i>	5,3
<i>Alcool svolto:</i>	10,5%
<i>Pressione:</i>	2.3 atm.
<i>Residuo Zuccherino gr/l:</i>	12
<i>P.H.:</i>	3.20
<i>So2 totale gr/l:</i>	140
<i>Vinificazione:</i>	Vinificazione in bianco dopo spremitura soffice dell'uva. Fermentazione con lieviti selezionati e a temperatura controllata.
<i>Caratteristiche:</i>	Fresco, armonico, fruttato.
<i>Colore:</i>	Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
<i>Bouquet:</i>	Fruttato, fiori bianchi, finemente aromatico.
<i>Gusto:</i>	Secco, equilibrato, lascia una sensazione piacevole e pulita.
<i>Abbinamenti:</i>	ideale come aperitivo, è perfetto in qualsiasi momento della giornata.
<i>Temperatura di servizio:</i>	6° C.
<i>Durata per il consumo:</i>	8 mesi.



<i>Codice EAN bottiglia:</i>	8029061000240
<i>Codice EAN cartone:</i>	8029061000530
<i>Bottiglie x cartone:</i>	24
<i>Cartoni x paletta:</i>	88 (8 strati x 11 cartoni)
<i>Paletta:</i>	EPAL