



*Medaglia d'Oro al Vinitaly 2014  
Premio speciale "Denominazione d'Origine 2014"*



*Prosecco D.o.c. Treviso  
Frizzante Tappo spago*

Vino accattivante color giallo paglierino luminoso, con profumo fresco, fruttato floreale e armonico. Può accompagnare festosamente pesce, risotti ed altri primi piatti leggeri. Più adatto al pasto

**SCHEDA TECNICA**

**Zona di produzione**  
Pedemontana trevigiana

**Vitigno**  
100% GLERA

**Forma di allevamento**  
SILVOZ

**Vendemmia**  
Primi giorni di settembre

**Resa**  
180 Q.LI/HA

**Tecnologia adottata**  
Raccolta a mano in cassa, refrigerazione delle uve prima Pigiatura, fermentazione a bassa temperatura, sedimentazione Statica, diversi travasi e poi imbottigliamento. Presa di spuma con metodo charmat durata 60 gg

**Affinamento**  
Minimo 60 giorni

**CARATTERISTICHE ANALITICHE**

**Alcohol** 11 % vol      **Acidità totale** 5,69

**Residuo zucch.** 9,1‰      **Estratto secco netto** 16,7

**CONSERVAZIONE E TEMPERATURA**

**Conservazione**  
in un luogo fresco e asciutto  
bottiglie verticali

**Temperatura**  
13°C

**CONFEZIONE**

Bottiglie da 0,75 L.  
Cartoni da 6 bottiglie  
Pallets (16x6)x6btg = 576 bottiglie