



Prosecco

Prosecco DOC
Treviso frizzante

Vini Bianchi

VINIFICAZIONE:

Vinificazione in bianco con pressatura soffice. Prima fermentazione in serbatoi di acciaio inox. Presa di spuma in autoclave, secondo il metodo Martinotti, a temperatura controllata con lieviti selezionati.

PROFILO ORGANOLETTICO:

Si presenta di colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente. Al naso si percepiscono sentori di frutta, in particolare mela, pera e pesca. La buona acidità ne garantisce la freschezza al palato.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

È un vino perfetto come aperitivo, si abbina bene al pasto, specialmente a piatti a base di pesce, ma anche ai dolci.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8 - 10 °C



CARATTERISTICHE

10,5% vol. 100% GLERA 180 q/ha 2,5 bar

GRADAZIONE ALCOLICA

UVE

RESA

PRESSIONE

	CHE COS'È?	DOVE VA?
GLI	BOTTIGLIA VETRO	RACCOLTA VETRO
ALU4I	LAMINA - CAPSULA ALLUMINIO	
FORSI	TAPPO SUGHERO	RIFIUTI ORGANICI

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

Il Rocolo

PROSECCO E VINI DEL MONTELLO

Azienda Agricola Il Rocolo | Via U. Sacco, 5 - Bavaria di Nervesa della Battaglia (TV)
349 838 5996 | 340 051 8761 - info@ilroccolo.eu - www.ilroccolo.eu