



MONTELLIANA



PROSECCO DOC
TREVISO FRIZZANTE TAPPO SPAGO
• 750 ml

Vino frizzante a fermentazione naturale adatto
a qualsiasi occasione conviviale

• **VIGNETO**

Vitigno: 85% Glera | 15% Pinot grigio/Chardonnay

Zona di Produzione: Provincia di Treviso

Forma di Allevamento: Cappuccina / Sylvoz

• **CANTINA**

Periodo di vendemmia: fine Agosto / Settembre

Presa di spuma: 20 giorni

Vinificazione: in bianco con pressatura soffice,
flottazione e fermentazione a temperatura controllata
con almeno 2 mesi in vasche d'accio

Affinamento in bottiglia: 1 mese

• **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Gradazione alcolica: 10,5% vol

Residuo Zuccherino: 11 g/l

• **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Perlage: elegante e persistente

Colore: giallo chiaro con sfumature verdognole

Struttura: fresco, delicato e fruttato

Profumi: fruttato, di mela e pesca con sentori di fiori
bianchi

• **SERVIZIO**

Conservare in un ambiente fresco, umidità costante
e lontano dalla luce

6 - 8 °C stappato al momento

