



0,75 l

PROSECCO TREVISO DOC

EXTRA DRY

VINO BIOLOGICO CERTIFICATO

Area di produzione: a nord della provincia di Treviso su terreno alluvionale sassoso intorno alla sede aziendale in località Belvedere. I vigneti vengono coltivati col sistema a doppio capovolto.

Varietà: uva dai nostri vigneti – 100% Glera

Epoca di vendemmia: raccolta a mano in cassette da metà a fine di Settembre.

Tecnica di vinificazione: vinificazione in bianco con una parte di criomacerazione. Prima fermentazione ad opera di lieviti selezionati. Segue poi presa di spuma in autoclave.

Note organolettiche:

Perlage: bollicina fine e persistente con schiuma giustamente evanescente.

Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Aroma: fruttato di buona intensità ricco di sentori di frutta come mela, agrumi e pesca. Presenti anche gli aromi floreali di glicine ed acacia.

Sapore: fresco con discreta struttura. Al palato è armonioso e persistente.

Abbinamenti: eccellente come aperitivo ma può essere abbinato a tutto pasto con risotti, verdure di stagione e piatti leggeri a base di pesce.

Temperature di servizio: 6-8°C

Stoccaggio: conservare in luogo fresco ed asciutto.

Contenuto alcolico: 11% vol

Zuccheri residui: 13 gr/L



ORGANISMO DI CONTROLLO
Autorizzato dal MIPAAF
IT-BIO-016 Agricoltura UE/NON UE
Operatore Controllato N. 008

CASE PAOLIN
VIGNAIOLI DI NATURA