

PROSECCO D.O.C. millesimato



EXTRA DRY bio



Uve:

Blend di uve bio:
Glera 85%/Pinot grigio 15%

Classificazione:

D.O.C. TREVISO

Zona di produzione:

Treviso

Tipo di allevamento:

Sylvoz

Raccolta:

meccanizzata

Vinificazione:

Fermentazione a temperatura
controllata di 16° C.

Rifermetazione in autoclave 90 gg.

Colore:

giallo paglierino con
sfumature dorate

Profumo:

Incantevoli sentori floreali di
fiori bianchi, fruttati come pera e
frutta fresca,
e piacevoli sentori agrumati

Gusto:

grande personalità e carattere.
Perlage raffinato
e buona persistenza

Abbinamenti:

aperitivi , sushi, crudità e marinati
di pesce e crostacei, cous cous
di pesce, formaggi morbidi e
tutti i piatti a base di pesce

Gradazione alcolica:

11 % vol.

Residuo zuccherino:

12g/l circa

Temperatura di servizio:

7° - 8° C



GIACOMO FARINA