



## PROSECCO TRANQUILLO

TREVISO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

### VITIGNI

Glera.

### NOTE GUSTATIVE

#### VISTA

Colore giallo paglierino.

#### OLFATTO

Fresco e fruttato che ricorda la mela e la pera matura, seguono note floreali di fiori bianchi e leggero vegetale.

#### GUSTO

Morbido ed armonico, di ottima bevibilità con finale asciutto.

**ACIDITÀ** 5,5 g/l

**RESIDUO ZUCCHERINO** 7 g/l

**GRADAZIONE ALCOLICA** 11% Vol.

### VINIFICAZIONE

**RESA** 180 q.li/Ha

#### EPOCA DI VENDEMMIA

Terza settimana di settembre.

#### FERMENTAZIONE

In bianco, in assenza delle bucce a temperatura controllata di 18 °C.

#### AFFINAMENTO

In serbatoi d'acciaio per un periodo di 1 mese.

### ZONA DI PRODUZIONE

#### UBICAZIONE

Nella zona collinare di Conegliano alle pendici dei primi contrafforti dolomitici nella parte nord della provincia di Treviso.

**ALTIMETRIA** 270 m s.l.m.

**ESPOSIZIONE** Nord - Sud

### TIPOLOGIA SUOLO

Tendenzialmente argilloso.

### DENSITÀ D'IMPIANTO

4.000 piante/Ha

### FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

### CONSIGLI E FORMATI

#### ABBINAMENTI

Si abbina a primi piatti leggeri e freschi. Ottimo con il pesce ed anche fuori pasto.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 °C stappando la bottiglia al momento del consumo.

#### BICCHIERE

Tulipano ampio a bocca richiudente.

#### CONSERVAZIONE

È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro l'anno. Bottiglia posta in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce. Da evitare lunghe soste in frigorifero.

#### FORMATI

Bottiglia da 75 cl.