



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.