



## PROSECCO

### SPUMANTE DOC TREVISO BRUT

**Vitigno di produzione:** Glera 100%.

**Grado alcolico:** 11 % vol.

**Zona di produzione:** dolci colline di Castello Roganzuolo, San Fior (TV).

**Tipo di terreno:** mediamente argilloso.

**Sistema di allevamento:** A filare con potatura Sylvoz.

**Epoca di Vendemmia:** tra la fine di Agosto e i primi giorni di Settembre.

**Vinificazione:** pressatura soffice, sgrondo del mosto fiore e fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata, presa di spuma con metodo Charmat in autoclave per almeno 45 giorni.

**Caratteristiche:** spumantizzato con il metodo Charmat, è il Prosecco diffuso che esprime le caratteristiche del territorio della Marca trevigiana.

**Colore:** giallo paglierino brillante con riflessi tendenti al verde, impeccabile limpidezza ricamata da fine e incessante perlage.

**Olfatto:** il profumo è intenso, fine, fruttato. Si percepiscono chiari sentori di mela Golden su fondo floreale.

**Gusto:** al palato domina l'acidità con la sapidità. Lascia la bocca asciutta e un retrogusto piacevolmente pungente. Fresco e ben equilibrato, con una buona persistenza aromatica e un finale piacevolmente fruttato.

**Abbinamenti:** ottimo come aperitivo, ben si abbina alla cucina primaverile a base di erbe spontanee come risotti e torte salate. Può accompagnare anche la pasticceria moderatamente secca.

**Temperatura di servizio:** 6°C-8°C in calice flute.

**Formati disponibili:** 0.75 LT.

**Tipologia:** Vino Spumante.

#### AZIENDA AGRICOLA BUFFON GIORGIO

VIA FERROVIA 18 - CASTELLO ROGANZUOLO  
SAN FIOR (TV) I - T. 0438.400624  
INFO@VINIBUFFON.IT - WWW.VINIBUFFON.IT