




BUFFON

PROSECCO

SPUMANTE DOC TREVISO EXTRA DRY

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 più 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: cremose e persistenti bollicine
esprimono generose note fruttate di mela,
acacia, agrumi e mandorla, tipiche del
vitigno di provenienza.

Gusto: al palato manifesta un grande
equilibrio tra la morbidezza e la naturale
acidità proveniente dall'uva.

Abbinamenti: è uno spumante da aperitivo
e da sfiziose torte salate. Si abbina anche a
pasticceria secca, focacce, plum-cake.

Temperatura di servizio: 8°C-10°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