

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