

# VINO FRIZZANTE

PROSECCO  
(CHIUSURA CON TAPPO A VITE)  
DOC

Giallo paglierino con delicati riflessi verdolini, mostra un delicato perlage dovuto alla fermentazione naturale a pressione moderata. I suoi profumi intensamente fruttati si ritrovano al palato, dove è schietto, fresco e abboccato.

**Vitigno:** Glera (min. 85%) e altre varietà di uve bianche del territorio (max. 15%).

**Collocazione geografica:** sulle pendici dei primi contrafforti dolomitici, nella parte nord della provincia di Treviso.

**Periodo di vendemmia:** settembre.

**Vinificazione:** in bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 18 °C; presa di spuma per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 16 °C.

**Pressione in bottiglia:** 2 atm.

**Residuo zuccherino:** 10 g/l ca.

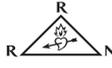
**Alcool:** 11%.

**Temperatura di servizio:** 5 - 7 °C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

**Abbinamenti:** è un prodotto vivace, accompagna in modo armonico e raffinato tutto il pasto ed è particolarmente indicato per la mescita e per piatti leggeri. Ottimo aperitivo che ben si sposa con i salumi ed i formaggi di media stagionatura.

**Formati disponibili:** 0,75 L.



  
**RUGGERI**  
VALDOBBIADENE