

# ARGEO

## PROSECCO

DOC TREVISO BRUT

La sua straordinaria limpidezza permette di apprezzarne il colore paglierino scarico e il perlage minuto, ricco e persistente. I sentori fruttati e floreali del profumo sono complessi e variegati, dove domina la mela gialla. In bocca è equilibrato, delicato e poco alcolico, con lungo e persistente finale.

**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 16°C; presa di spuma nella primavera successiva alla vendemmia, per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi a 14 - 15 °C.

**Pressione in bottiglia:** 5,5 atm.

**Residuo zuccherino:** 12 g/l ca.

**Alcool:** 11%.

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

**Abbinamenti:** perfetto come aperitivo, si accompagna assai bene agli antipasti e ai primi piatti leggeri a base di verdure.

**Formati disponibili:** 0,20 L - 0,75 L - 1,5 L.

Ultima revisione 01/01/2025



  
**RUGGERI**  
VALDOBBIADENE