

VINO FRIZZANTE

PROSECCO
DOC TREVISO

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.

Ultima revisione 01/01/2025




RUGGERI
VALDOBBIADENE