

TÈRIO LE UVE

PROSECCO DOC TREVISO “EXTRA DRY” MILLESIMATO 2017

INFORMAZIONI

AREA DI PRODUZIONE

DOC Treviso, dai vigneti di proprietà.

TIPOLOGIA

EXTRA DRY (residuo tra 12 e 18 g/l).

UVE

Glera 100%.

VENDEMMIA

Seconda decade di settembre, a maturazione raggiunta mantenendo un buon livello di acidità.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice a temperatura controllata a 15°C, fermentazione in acciaio inox per 15 giorni.

DEGUSTAZIONE

COLORE

*Elegante vino dal color Giallo Paglierino scarico, con riflessi tendenti al verde.
Brillante e limpido con perlage fine e persistente.*

ANALISI OLFATTIVA

All'olfatto è fruttato con accenni di mela, pera e delicati sentori floreali.

GUSTO

Morbido, fresco, fragrante e dissetante con una bollicina fine e delicata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 6-8 °C.

ABBINAMENTI

Versione più comune come aperitivo, si abbina perfettamente ad antipasti di verdure antipasti di pesce, viene utilizzato anche da dessert per la sua elegante acidità.




TÈRIO
LE UVE