



TOMMASINI

Scheda tecnica del vino

Prosecco Spumante Dry Doc Treviso



VITIGNO:

Prosecco.

DENOMINAZIONE:

Denominazione di Origine Controllata.

AREA DI PRODUZIONE:

Treviso.

VINIFICAZIONE:

In bianco con pressatura soffice.

VENDEMMIA:

Prima metà di settembre.

CONTENUTO ALCOLICO:

11,00% vol.

ACIDITA' TOTALE:

6,70

RESIDUO ZUCCHERINO:

1,20

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Risulta fresco e morbido al palato.

GUSTO E PROFUMO:

Presenta un sapore leggermente fruttato e floreale con sentore di mela golden.

COLORE:

Ha un colore giallo paglierino.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Accompagna bene il pesce e si beve bene anche fuori pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Va servito a una temperatura di 8-10 gradi.