



## PROSECCO TAPPO RASO

**CLASSIFICAZIONE**  
Prosecco D.O.C. Treviso  
Vino frizzante

**VARIETÀ**  
100% Glera

**VINIFICAZIONE**  
Pigiatura e pressatura soffice.  
Fermentazione condotta con lieviti  
selezionati alla temperatura di 15° C.  
Frizzantatura ottenuta secondo il metodo  
Charmat ad una temperatura di 16° C.

**TENORE ALCOL**  
10,5% vol.

**COLORE**  
Giallo paglierino brillante

**PROFUMO**  
Elegante, fruttato, gradevolmente  
aromatico con note di mela golden e  
fiori di acacia.

**SAPORE**  
Snello, leggero con acidità  
piacevolmente vivace, fresco, sapido.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI**  
Ottimo come aperitivo. Adatto ad  
essere consumato fuori pasto, si  
accompagna bene ad antipasti, primi  
piatti leggeri e piatti a base di pesce  
leggero. Servire fresco a 9-10° C.

## PROSECCO LEGATURA

**CLASSIFICAZIONE**  
Prosecco D.O.C. Treviso  
Vino frizzante

**VARIETÀ**  
100% Glera

**VINIFICAZIONE**  
Pigiatura e pressatura soffice.  
Fermentazione condotta con lieviti  
selezionati alla temperatura di 15° C.  
Frizzantatura ottenuta secondo il metodo  
Charmat ad una temperatura di 16° C.

**TENORE ALCOL**  
10,5% vol.

**COLORE**  
Giallo paglierino brillante

**PROFUMO**  
Elegante, fruttato, gradevolmente  
aromatico con note di mela golden e  
fiori di acacia.

**SAPORE**  
Snello, leggero con acidità  
piacevolmente vivace, fresco, sapido.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI**  
Ottimo come aperitivo. Adatto ad  
essere consumato fuori pasto, si  
accompagna bene ad antipasti, primi  
piatti leggeri e piatti a base di pesce  
leggero. Servire fresco a 9-10° C.

*di un territorio unico.*