



ITALIA

VENETO

SGÀJO

Denominazione:	Prosecco DOC Treviso
Tipologia:	Spumante Extra Dry
Uve:	Glera
Primo anno di produzione:	2011
Area:	Treviso - Veneto

IN VIGNA

Suolo:	Di origine alluvionale
Altimetria ed esposizione:	50 m.s.l.m. esposizione sud
Età dei vigneti:	6 - 15 anni
Sistema di allevamento:	Cappuccina
Vendemmia:	Manuale

IN CANTINA

Vinificazione:	In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Martinotti (Charmat)
Grado alcolico:	11 % vol.
Zuccheri:	15 g/l

IN DEGUSTAZIONE

Vista:	Giallo paglierino scarico con intensi riflessi verdi
Olfatto:	Fruttato con ricordi di mela gialla e pera
Gusto:	Fresco, armonico, di buon corpo, lungo e persistente

IN SERVIZIO

Temperatura di servizio:	8 - 10 °C
Abbinamenti:	Suggeriamo di azzardare e abbinarlo con piatti etnici, perfetto per accompagnare ricette tipiche della cucina vegana, verdure grigliate e insalate delicate
Shelf life:	12 - 18 mesi

