



TENUTE
TOMASELLA



Emozioni in un sorso



PRO'
Prosecco Spumante
Treviso DOC
Brut Millesimato

Produzione	Glera 100%.
Resa	180 q.li/ha.
Allevamento	Sylvoz.
Vendemmia	meccanica.
Vinificazione	fermentazione a temperatura controllata. Spumantizzazione con metodo Charmat.
Gradazione	11,5 % vol.
Zuccheri	5 g./lt.
Colore	giallo paglierino con fine perlage.
Profumo	sentori tipici della vite, fruttato e fresco, con note di mela gialla.
Sapore	elegante, piacevole e fresco, con una pienezza a 360 gradi.
Accostamento	ottimo per l'aperitivo, come per antipasti di pesce e piatti leggeri.
Servizio	alla temperatura di 7-8 °C.
Conservazione / Evoluzione	meglio apprezzato entro un anno dalla vendemmia.

RICONOSCIMENTI

LWC - LONDON WINE COMPETITION 2020 | Le Bastie FRIUANO
FRIULI DOC - 2013 | GOLD MEDAL

VITAE 2020 | Prò Prosecco brut millesimato 2018 Treviso DOC
2/4 viti