



TENUTE  
**TOMASELLA**



*Emozioni in un sorso*

**PRO'**  
Prosecco  
Treviso DOC  
Extra Dry



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	16 g./lt.
Colore	giallo paglierino con fine perlage.
Profumo	fruttato, fresco, con ricordi di mela verde e gialla, banana e pera.
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 | Pro' extra dry - 83 points  
WEIN GUIDE DEUTSCHLAND | Pro' extra dry 89/100  
BIBENDA 2020 | Prò Prosecco brut millesimato 2018 Treviso DOC  
IWSP | INTERNATIONAL WINE SHOW PRAGUE CZECH REPUBLIC 2017  
Prò Prosecco Spumante Extra Dry - 86/100  
VINI BUONI D'ITALIA | Prò Prosecco Spumante Extra Dry - 3 STAR  
ONAV Prosit 2019 | Pro' prosecco spumante Treviso DOC extra dry - 1/3 PROSIT