

# Vini oltre ogni confine



  
TENUTE  
TOMASELLA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

## Prò

Prosecco Treviso DOC  
Spumante Extra Dry

**PRODUZIONE:** Glera

**RESA:** 180 q.li/ha.

**ALLEVAMENTO:** Sylvoz.

**VENDEMMIA:** meccanica.

**VINIFICAZIONE:** fermentazione a temperatura controllata.  
Spumantizzazione con metodo Charmat.

**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.

