

Vini oltre
ogni confine




TENUTE
TOMASECCA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Pros-ecco

Prosecco Treviso DOC
Frizzante Extra Dry

PRODUZIONE: Glera

ALLEVAMENTO: Sylvoz.

VENDEMMIA: meccanica.

VINIFICAZIONE: fermentazione a temperatura controllata.
Metodo Charmat.

ZUCCHERI: 15 g./lt.

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli e fine perlage.

PROFUMO: fruttato, note di mela verde, mela cotogna, frutti
esotici e fiori selvatici.

SAPORE: intrigante, fruttato, fresco e saporito, con bassa acidità
e ben bilanciato.

ACCOSTAMENTO: perfetto per l'aperitivo e piatti leggeri.
Ottimo con antipasti di pesce e piatti delicati.

SERVIZIO: servire alla temperatura di 7-8 °C.

CONSERVAZIONE/EVOLUZIONE: meglio apprezzato se
consumato entro un anno dalla vendemmia.

TENUTE TOMASECCA - via Rigole, 103 - 31040 Mansuè (Treviso) - Italia

riconoscimenti

