

Vini oltre ogni confine




TENUTE
TOMASELLA



Prò

Prosecco Treviso DOC
Spumante Brut Millesimato

PRODUZIONE: Glera

RESA: 180 q.li/ha.

ALLEVAMENTO: Sylvoz.

VENDEMMIA: meccanica.

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

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.

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

riconoscimenti

