

SCHEDA TECNICA



NOME DEL VINO

Sopralerighe Prosecco Doc Treviso
Extra Dry

DENOMINAZIONE

Prosecco Doc Treviso

ANNATA IN COMMERCIO

s.a.

REGIONE DI PROVENIENZA

Veneto

TIPOLOGIA

Spumanti

ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Treviso (TV)

VINIFICAZIONE

Vino ottenuto mediante una soffice pressatura delle uve. Il mosto così ottenuto viene fatto fermentare ad una temperatura compresa tra 20 e 22°C. Il processo di spumantizzazione avviene secondo il metodo Charmat in autoclavi di acciaio secondo le regole dettate dal disciplinare di produzione.

VITIGNO/I

85% Glera - 15% Blend
(Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot
Grigio)

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

6 - 8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

.

QUANTITÀ PER CARTONE

12