

RONFINI



Prosecco DOC Treviso

Tranquillo

SCHEDA TECNICA

Zona di produzione

Area D.O.C. Treviso, colline trevigiane.

Terreno

Colline moreniche, suolo misto di argilla, calcare e roccia.

Vitigno

Glera con presenza di Verdiso, Bianchetta e Glera lungo

Vinificazione

Vinificazione in bianco, spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcool	11%
Residuo zuccherino	8 g/l
Acidità Totale	6 g/l
Pressione 20°C.	0,8 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo

Ricordi di mela Golden, glicine, miele di millefiori.

Sapore

Armonioso, di buon corpo, ma non eccessivo, dal gusto avvolgente, dal finale asciutto.

ABBINAMENTI

Si accompagna con antipasti leggeri, carni bianche e risotti.

Temperatura di servizio: 10 – 12°C.

