



Italia

Veneto

ZHARPI



Denominazione:	Prosecco DOC Treviso
Tipologia:	Spumante Brut
Uve:	100% Glera
Primo anno di produzione:	2014
Area:	Treviso - Veneto

in vigna

Suolo:	di origine alluvionale
Altimetria ed esposizione:	250 m.s.l.m. esposizione sud
Età dei vigneti:	6 - 15 anni
Resa delle uve:	180 q.li/ha
Sistema di allevamento:	cappuccina
Vendemmia:	manuale

in cantina

Vinificazione:	in bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Charmat
Grado alcolico:	11% vol.
Zuccheri:	10 g/l

in degustazione

Vista:	giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli
Olfatto:	note di mela verde e fiori bianchi di campo
Gusto:	armonico, minerale, di buon corpo

in servizio

Abbinamenti consigliati:	Perlage suggerisce di abbinarlo a ricette tipiche della cucina vegana e vegetariana
---------------------------------	---

