



MOLINETTO

BIANCO

VINO FRIZZANTE



ZONA DI PRODUZIONE	Marca Trevigiana
ALTIMETRIA	dai 100 ai 150 metri s.l.m.
UVAGGIO	Uve a bacca bianca vocate alla frizzantatura
VINIFICAZIONE	In bianco, con fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio.
FRIZZANTATURA	La seconda fermentazione (presa di spuma) avviene in autoclavi per circa 20 giorni.
GRADAZIONE	11% Vol.
COLORE	Giallo paglierino brillante. Perlage elegante, fine e persistente.
BOUQUET	Note fruttate di mela, pera e uva si uniscono a quelle floreali più semplici di piccoli fiori di campo ed erba.
GUSTO	Genuino, appagante tra freschezza e morbidezza ed armonizzato dalla discreta presenza delle bollicine.
ABBINAMENTI	Ottimo aperitivo, ideale con formaggi e salumi poco stagionati e a tutto pasto.
CONSIGLI DEGUSTATIVI	Raffreddare gradualmente in frigorifero, senza sbalzi di temperatura. Il calice è il bicchiere più adatto per la degustazione. Servire a 8-9 °C.

Az. Agr. Molinetto s.s.

Via Scandolera, 71 - 31010 Col San Martino di Farra di Soligo (TV)
Tel. 0438 898137 - Cel. 328 7365651 - info@proseccomolinetto.it
www.proseccomolinetto.it