MOLINETTO

PROSECCO

Denominazione di Origine Controllata

VINO FRIZZANTE

ZONA DI PRODUZIONE	Vigneti in area vocata DOC della provincia di Treviso
ALTIMETRIA	dai 100 ai 150 metri s.l.m.
UVAGGIO	Glera
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 con riflessi verdognoli. Perlage morbido e leggero.
BOUQUET	Profumo intenso di mela, con note floreali di acacia e glicine.
GUSTO	Fresco e molto tipico, grazie alla stuzzicante sapidità.
ABBINAMENTI	Vino adatto ad ogni momento della giornata. Perfetto per gli aperitivi tra amici 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