

**CASALINI**

vicoltore  
in Colbertaldo

## **PROSECCO DOC TREVISO 3G**

Vino Spumante Extra Dry

### **TERRENO**

Colline del Trevigiano.

### **VITIGNO**

Glera 100%.

### **FORMA DI ALLEVAMENTO**

Sylvoz.

### **VINIFICAZIONE**

In bianco e fermentazione a temperatura controllata.

### **PRESA DI SPUMA**

30 — 35 giorni.

### **AFFINAMENTO**

Da 2 a 3 mesi.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore giallo paglierino scarico. Perlage fine e persistente. Profumo fresco e delicatamente fruttato. Sapore fresco e sapido. Metodo di spumantizzazione Charmat.

Temperatura di servizio 6-8°C.

### **ABBINAMENTO GASTRONOMICO**

Adatto alla miscita e a un consumo fuori pasto.

