

**CASALINI**

vicoltore  
in Colbertaldo

## **PROSECCO DOC**

Vino Frizzante

### **TERRENO**

Colline del TREVIGIANO.

### **VITIGNO**

Glera 100%.

### **FORMA DI ALLEVAMENTO**

Sylvoz.

### **VINIFICAZIONE**

In bianco e fermentazione a temperatura controllata.

### **PRESA DI SPUMA**

20 — 25 giorni.

### **AFFINAMENTO**

Da 1 a 2 mesi.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore giallo paglierino scarico. Perlage fine e persistente. Profumo fresco e delicatamente fruttato. Sapore asciutto, armonico e delicatamente morbido.

Metodo di elaborazione Charmat.

Temperatura di servizio 8-10°C.

### **ABBINAMENTO GASTRONOMICO**

Ideale per il consumo quotidiano.

