



TENET PROSECCO DOC BRUT

| | |
|--------------------------|---|
| UVA DA CUI È PRODOTTO: | Glera |
| COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: | Sulle pendici dei primi contrafforti dolomitici, nella parte nord della provincia di Treviso. |
| PERIODO DI VENDEMMIA: | Seconda metà di settembre. |
| VINIFICAZIONE: | In bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 18°C per circa 8 giorni. Il vino base è conservato sulla feccia fine in recipienti di acciaio. |
| PRESA DI SPUMA: | Per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 12°C circa. |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO: | 5 - 7°C, stappando la bottiglia al momento del consumo. |
| FORMATI DISPONIBILI: | 0,75 L - 0,2 L |

CARATTERISTICHE ANALITICHE

| | |
|-------------------------|---------------|
| PRESSIONE IN BOTTIGLIA: | 5 atm. circa. |
| RESIDUO ZUCCHERINO: | Circa 10 g/l. |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | |
|--------------|--|
| ASPETTO: | Colore paglierino tenue con riflessi verdolini. |
| PERLAGE: | Fine, generoso e persistente. |
| PROFUMO: | Franco ed elegante caratterizzato da sentori di fiori bianchi che si fondono in un complesso armonico tipicamente fruttato con intensi aromi che ricordano la mela golden. |
| GUSTO: | In bocca è fresco, delicato, agile e nervoso, equilibrato e leggero di alcol con lungo finale fruttato. |
| ABBINAMENTI: | Perfetto come aperitivo, ideale con il pesce, si accompagna bene agli antipasti e ai primi leggeri. |