



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.

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.