



## TENET PROSECCO DOC FRIZZANTE

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.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	5 - 7°C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

PRESSIONE IN BOTTIGLIA:	2 atm.
RESIDUO ZUCCHERINO:	Circa 10 g/l.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO:	Colore paglierino tenue con riflessi verdolini.
PERLAGE:	Delicato, ottenuto per fermentazione naturale a pressione moderata (2atm.circa).
PROFUMO:	Fruttato, con sentore di pera williams e di mela golden.
GUSTO:	Fresco e abboccato.
ABBINAMENTI:	Per il suo moderato contenuto alcolico è particolarmente indicato per la miscita e per i piatti leggeri.