

SERAFINI & VIDOTTO

DA AGRICOLTURA COMPATIBILE E INTELLIGENTE

PROSECCO
D.O.C.
TREVISO
EXTRA DRY

BOLLICINE DI PROSECCO

Nel calice esprime colore giallo paglierino brillante con bollicine sottili e persistenti, la spuma è cremosa.

Gli aromi sono decisamente varietali con dominanza di mela gialla matura, melone e pera. In un secondo momento si avvertono fiori d'acacia su leggera fragranza di pasta di pane in lievitazione.

L'attacco in bocca è fresco, molto fruttato e sapido, poi si avvertono sensazioni lievemente abboccate su fondo di grande morbidezza. Il finale è rotondo, intensamente fruttato, lungo.

È stupendo spumante da aperitivo che può accompagnare frutti di mare crudi, granchio e crostacei al vapore.

Zona e comuni di produzione: Montello e comprensorio del Consorzio di Tutela

Uve: Prosecco 100%

Tipologia del terreno: medio impasto Ferretto

Sistema di allevamento: Guyot e Sylvoz

Densità dell'impianto: da 4.2000 a 6.300 v/ha

Epoca della vendemmia: fine settembre

Durata dell'affinamento in bottiglia: almeno 2 mesi

Grado alcolico: 12,00% vol

In the glass there is the expression of a straw-colored brilliant yellow with fine and persistent perlage - the head is creamy.

The aroma is manifold but dominated by mature yellow apple, melon and pear.

The second moment shows acacia-blossoms that come along with a slight note of yeast.

The first impression in the mouth is fresh, very fruity and tasty and later one can perceive a great softness that makes this wine so pleasant to the taste. The finish is round, very fruity and persistent.

This Prosecco is an excellent appetizer which can also be combined with sea food, crab meat and steamed shellfish.

Production area: Montello and all areas within the consortium

Grape varieties: Prosecco 100%

Soil: Ferretto soil (reddish brown clayey soil)

Training System: Guyot and Sylvoz

Density: 4,200/6,300 vines per ha

Harvest: end of September

Bottle ageing: at least 2 months

Alcoholic Content: 12.00%

