



PROSECCO

Brut

Treviso

Denominazione di origine controllata

Zona di Produzione:	Giavera del Montello - Treviso - I
Vitigni:	Prosecco
Tipo di allevamento:	Guyot - sylvoz
Sesto d'impianto:	2,90 x 1,20 - 2870 ceppi/Ha
Tipo del terreno:	Medio impasto tendente all'argilloso
Produzione:	150 q./Ha
Epoca della vendemmia:	Settembre
Vinificazione:	Vinificazione in bianco dei mosti, che dopo una naturale sedimentazione fermentano ad una temperatura tra i 18 e 20° C . Rifermentazione naturale in autoclave per la presa di spuma.
Colore:	Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, brillante
Profumo:	Fruttato di agrumi freschi, mela, pesca, con note floreali di sambuco e glicine.
Sapore:	Gusto gradevole ed armonico con moderata alcolicità, vivace e frizzante, fresco e asciutto.
Accostamenti:	Ideale come aperitivo e con antipasti e piatti a base di pesce , è ottimo anche a tutto pasto.
Temperatura di servizio:	6° - 8° C
Alcool:	11,00 % vol.
Zuccheri:	10 g./lt.
Acidità Totale:	5,8 g./lt.



Azienda Agricola Durante

Via delle Colomбере 115 - Cusignana 31040 Giavera del Montello - TV - Italy tel. +39 0422 775434 - fax +39 0422 775434
info@durantevini.it www.durantevini.it