



ITALIA

VENETO

ZHARPI

Denominazione:	Prosecco DOC Treviso
Tipologia:	Spumante Brut
Uve:	Glera
Primo anno di produzione:	2014
Area:	Treviso - Veneto

IN VIGNA

Suolo:	Di origine alluvionale
Altimetria ed esposizione:	50 m.s.l.m. esposizione sud
Età dei vigneti:	6 - 15 anni
Sistema di allevamento:	Cappuccina
Vendemmia:	Manuale

IN CANTINA

Vinificazione:	In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Martinotti (Charmat)
Grado alcolico:	11 % vol.
Zuccheri:	10 g/l

IN DEGUSTAZIONE

Vista:	Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli
Olfatto:	Note di mela verde e fiori bianchi di campo
Gusto:	Armonico, minerale, di buon corpo

IN SERVIZIO

Temperatura di servizio:	8 - 10 °C
Abbinamenti:	Suggeriamo di abbinarlo a ricette tipiche della cucina vegana e vegetariana
Shelf life:	12 - 18 mesi

