

Prosecco Frizzante “Linea Onda” Colli Trevigiani I.G.T.

UVE:	Prosecco
ZONA DI PRODUZIONE:	Veneto
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:	0 - 500 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine morenica
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	1.800 – 3.500 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Seconda metà di settembre
GRADO ALCOLICO:	11,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10° C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	2/3 anni

SCHEDA TECNICA

Le uve vengono vinificate in bianco, segue rifermentazione in autoclave. I vini provenienti dalle differenti zone di produzione vengono assemblati al fine di ottenere una massa dalle caratteristiche più armoniche, viene quindi avviata la rifermentazione in autoclave utilizzando lieviti selezionati.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore brillante ed i profumi invitanti e leggermente agrumati presagiscono la piacevole freschezza ed aromaticità al palato. Il leggero e fine perlage accentuano la stimolazione e la capacità di modellarsi in base alla complessità dei piatti a cui si vuole abbinare.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per aperitivi ed antipasti leggeri riesce a dimostrare la sua grande duttilità anche con piatti di mare saporiti. I frutti di mare poi si sposano perfettamente con “l’onda” di piacevolezza che questo vino dona al palato.

Prosecco Frizzante “Linea Onda”



Santa Margherita