



## PROSECCO SPUMANTE DOC TV



**VITIGNO DI ORIGINE:** Glera

**ZONA DI PRODUZIONE:** Castello Roganzuolo e San Fior

**TIPO DI TERRENO:** Mediamente argilloso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** A filare con potatura Sylvoz

**SESTO DI IMPIANTO:** Da mt 2.80 x 1.25

**EPOCA DI VENDEMMIA:** 15 settembre – 10 ottobre

**VINIFICAZIONE:** Pressatura soffice, sgrondo del mosto fiore e fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata

**SPUMANTIZZAZIONE:** In autoclave con metodo Charmat a circa 17°C con durata di almeno 40 giorni

**CARATTERISTICHE:** Colore giallo paglierino scarico. Si esprime attraverso cremose e persistenti bollicine e generose note fruttate di mela, acacia, agrumi e mandorla, tipiche del vitigno di provenienza.

**ABBINAMENTI:** Ottimo come aperitivo, ben si abbina alla cucina primaverile a base di erbe spontanee come risotti e torte salate. Può accompagnare anche la pasticceria moderatamente dolce.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Temperatura di 6 – 8 °C.

Azienda Vitivinicola Buffon Giorgio - Di Buffon Querino e Cleris

Società Agricola S. S.

via Ferrovia 18, 31020 Castello Roganzuolo - San Fior (TV) Tel: 0438.400624 - Fax: 0438.405639 - e-mail: buffonq@tiscalinet.it