



PROSECCO TRANQUILLO DOC TV



VITIGNO DI ORIGINE: Glera

ZONA DI PRODUZIONE: Castello Roganzuolo e San Fior 119 m.s.l.m

TIPO DI TERRENO: Medio impasto

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

CARATTERISTICHE: Giallo paglierino chiaro Bouquet fresco con sentori fruttati e floreale. Al gusto si presenta strutturato, asciutto e sapido con un retrogusto armonico e leggermente fruttato.

ABBINAMENTI: Si abbina perfettamente ad antipasti di terra/mare, minestre in brodo e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Temperatura di 8 – 10 °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