

# Prosecco

## Doc extra dry

**Zona di produzione:**

Fascia collinare della provincia di Treviso

**Suolo:**

terreni collinari di origine morenica

**Vitigni:**

Glera

**Metodi di produzione:**

rifermentazione in autoclave per circa 30 giorni del vino bianco ottenuto dalle uve Glera fino al raggiungimento della pressione e del grado zuccherino desiderati

**Affinamento:**

in acciaio per alcuni mesi

**Dati analitici:**

alcol 11 % vol.

**Colore:**

giallo paglierino frizzante

**Bouquet:**

intenso che ricorda i fiori primaverili

**Sapore:**

fresco, caratteristico non troppo secco

**Abbinamento gastronomico:**

ottimo aperitivo, ma anche piacevolissimo vino da tutto pasto. Consigliato con piatti a base di pesce

**Consumo:**

da gustare preferibilmente entro l'anno successivo a quello della vendemmia

**Temperatura di servizio:**

8°-10°C



**ZENI**  
1870

BARDOLINO - LAGO DI GARDA - VERONA - ITALIA  
via Costabella, 9 - Tel +39 045 7210022  
www.zeni.it - info@zeni.it