



La Tordera

Prosecco Doc Treviso

Spago



Il frizzante ricorda la versione più antica del Prosecco, il "sur lie". Vino leggero e gradevole per la sua fragranza fruttata.

Le uve sono pazientemente raccolte a mano nei vigneti di nostra proprietà limitrofi alla cantina. La produzione per ceppo è ridotta in modo da ottenere grappoli molto spargoli che raggiungono una maturazione ottimale.

Acquistano un colore giallo paglierino quasi ambrato dal sapore quasi mieloso.

COLORE

È giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PERLAGE

Appena presente.

PROFUMO

Fruttato di meletta, pera acerba e scorza di limone, floreale con fiore di mandorla e latte di mandorla.

SAPORE

Vino piacevolmente aromatico, fresco e leggermente sapido; complessivamente è un vino armonico con equilibrio leggermente tendente verso la morbidezza.

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE

97 mg/l

SUGGERIMENTI

Rostino di salmone con burro al Timo.

SERVIZIO

Va servito ad una temperatura di 8° C, in una flûte per i brindisi.

ZONA ORIGINE

Comune di Vidor.

VITIGNI

100% Glera.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto.

EPOCA DI RACCOLTA UVE

Dal 25 al 30 settembre.

GRADAZIONE ALCOLICA

10.5%

GRADAZIONE ZUCCHERINA

13.5 grammi litro.

ACIDITÀ TOTALE

5.50 grammi litro.



Disponibile anche in versione Tappo Stelvin



1,0,75