



# La Tordera

## Prosecco Doc Treviso

### Alne' Millesimato Extra Dry



Spumante fruttato, intenso, con note floreali. Dalla selezione di uve provenienti dal vigneto in località "Alnè", otteniamo un vino dall'aroma fruttato ed intenso, caratteristico dei terreni argillosi.

La natura ambientale del luogo caratterizzato da una sorgente naturale, determina un microclima ed un terreno molto particolare per la coltivazione della vite.

Il nome stesso della località Alnè deriva dal suffisso di origine celtica Al Han, ovvero vicino all'acqua.

#### COLORE

È brillante, giallo paglierino tendente al verdolino.

#### PERLAGE

Fine e persistente.

#### PROFUMO

Fruttato, di mela verde e note di pera; floreale con sentori di glicine e fiori di vaniglia.

#### SAPORE

È un vino ben equilibrato, molto fresco, gli aromi di frutta sono esaltati da una buona vivacità. Persistente e con un fine retrogusto elegante.

#### ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE

97 mg/l

#### SUGGERIMENTI

È il Prosecco per eccellenza; ideale come aperitivo, per accompagnare antipasti e piatti leggeri. Abbinato con risotto di crostacei, catalana di astici, filetto di Pesce San Pietro alla brace.

#### SERVIZIO

6 - 8° C.

#### ZONA ORIGINE

"Alnè", località dove ha sede la nostra Azienda

#### VITIGNI

95% Glera, 5% Chardonnay.

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto.

#### EPOCA DI RACCOLTA DELLE UVE

Primi giorni di settembre.

#### GRADAZIONE ALCOLICA

11%

#### GRADAZIONE ZUCCHERINA

15 g/l

#### ACIDITÀ TOTALE

5.5 g/l



l 0,75

l 1,50