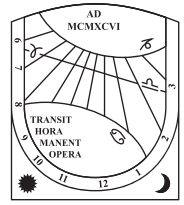


RONFINI



Prosecco Doc Treviso

Tranquillo

SCHEMA TECNICA

Zona di produzione

Area DOC treviso

Terreno

Colline moreniche, suolo misto di argilla, calcare e roccia

Vitigno

100 % Glera

Vinificazione

Vinificazione in bianco, spremitura soffice e fermentazione in purezza a temperatura controllata

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcool	11 %
Residuo zuccherino	8 g/l
Acidità totale	6 g/l
Pressione 20 °C	0,8 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto

Colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli

Profumo

Ricordi di mela, glicine e miele di millefiori

Sapore

Armonioso di buon corpo, ma non eccessivo, dal gusto avvolgente e dal finale asciutto

ABBINAMENTI

Si accompagna con antipasti leggeri, carni bianche e risotti

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

