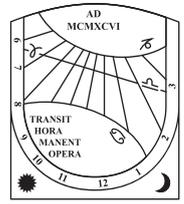


# RONFINI



## Prosecco Doc Treviso

Extra dry

### 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

Spumantizzazione

Presatura di spuma e fermentazione in autoclave per circa 30 giorni a 16 - 18 °C secondo il metodo italiano

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcool 11 %

Residuo zuccherino 14 g/l

Acidità totale 6 g/l

Pressione 20 °C 4 bar

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto

Colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli

Spuma ampia e persistente

Perlage fine e continuo

Profumo

Buquet fruttato di mela, pera con sfumature floreali

Sapore

Fresco e asciutto, leggermente amabile, morbido

### ABBINAMENTI

Si presta bene come aperitivo, ma soprattutto da apprezzare a tutto pasto

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

