

## ESSEDI

PROSECCO DOC TREVISO – DRY  
SENZA SOLFITI AGGIUNTI WAS®



<b>ANNATA:</b>	2020
<b>TERRENO:</b>	Leggermente collinare di origine morenica, composto da graniglie scaturite dall'accumulo di detriti prodotti dall'effetto dei ghiacciai;
<b>ALTITUDINE:</b>	Tra i 250m e i 350m sul livello del mare;
<b>RESA PER ETTARO:</b>	150 q.le he;
<b>UVAGGIO:</b>	Vitigno Glera 100%, in purezza, con uve prodotte, in uno dei vigneti più antichi delle zone di Valdobbiadene;
<b>VINIFICAZIONE :</b>	in Bianco con diraspatura e pressatura soffice
<b>FERMENTAZIONE :</b>	Primaria a temperatura controllata, nel rispetto del metodo WAS®
<b>SPUMANTIZZAZIONE:</b>	Metodo Charmat/Martinotti, in autoclave per 180 giorni;
<b>GRAD. ALCOLICA:</b>	11.5% vol.
<b>SOLF.TOTALE:</b>	2.6 mg/lit < 10mg/lit limiti legge;
<b>COLORE:</b>	giallo paglierino brillante ;
<b>AROMA:</b>	leggero aroma floreale di fiori di maggio;
<b>PERLAGE :</b>	Perlage con bollicine numerose , a grana fine e persistenti ;
<b>SAPORE:</b>	Sapore di fiori gialli freschi, frutta bianca e mela golden , lascia il palato una discreta tensione gustativa;
<b>T. DI SERVIZIO:</b>	8-10°C , servito in bicchieri preferibilmente panciuti per esaltare i profumi;

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** abbinamento perfetto con aperitivi e stuzzichini, pesce crudo e antipasti leggeri.