



**PROSECCO D.O.C.  
VINO FRIZZANTE  
LINEA SPAGO**

La legatura spago è segno di distinzione, oltre che di tradizione. E per entrambi, la forma esprime la qualità del contenuto.

Classificazione:	Prosecco D.O.C. Vino Frizzante
Zona d'origine:	Veneto - zona D.O.C. della provincia di Treviso.
Vitigni:	Glera
Vinificazione:	Mosto ottenuto con pressatura soffice mediante pressa orizzontale. La successiva fermentazione del mosto limpido avviene a temperatura controllata e in presenza di lieviti selezionati.
Maturazione:	In contenitori d'acciaio a temperatura controllata.
Affinamento:	In bottiglia
Longevità:	18/20 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.
Colore:	Giallo paglierino scarico.
Profumo:	Intenso profumo di fruttato tipico con sentori di pesca, pera, banana, mela verde con sensazioni di agrumi che sfumano nel floreale con note di glicine e acacia.
Sapore:	In bocca il vino è armonico, morbido e avvolgente, ma al tempo asciutto per la fresca acidità.
Gradazione alcolica:	11% Vol.
Acidità totale:	5,8 - 6 g/l
Zuccheri residui:	12 - 14 g/l
Temperatura di servizio:	6-8° C.
Abbinamenti consigliati:	È il prosecco più "classico", la tipologia che combina l'aromaticità e una vellutata sapidità con la nitida vivacità del perlage. È ottimo l'abbinamento con minestre di legumi e frutti di mare, paste con sughi di carne delicati, formaggi freschi e carni bianche, grigliate di pesce.
Riconoscimenti:	Commended - IWC 2014

