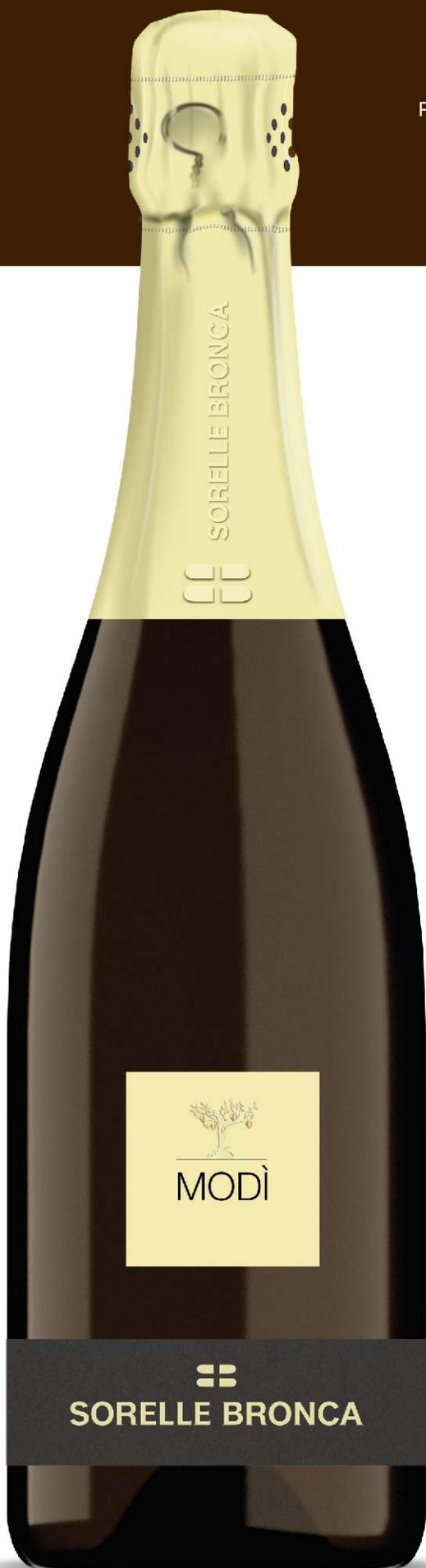




MODÌ
PROSECCO TREVISO DOC



Vitigno: Glera 100%.

Zona di Produzione: San Pietro di Feletto.

Altitudine: da 150 a 250 SLM.

Pendenza Media: 60%.

Lavorazione del terreno: Esclusivamente manuale.
Forma di allevamento: tipica della Zona riconducibile al capovolto.

Vendemmia: manuale in cassetta.

Vinificazione: Pressatura sequenziale di uva intera, fermentazione in acciaio e sosta sui lieviti per almeno 4 mesi.

Presatura di spuma: Metodo Martinotti.

Aspetto: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli presenta una spuma persistente e un perlage fine.

Olfatto: Piacevolmente fruttato e delicato, allo stesso tempo fresco ed armonico.

Gusto: Sapore asciutto e lievemente amabile che si armonizza con una piacevole acidità.



NOTE TECNICHE

Gradazione alcolica:	11%	vol.
Acidità totale:	5,5-5,8	g/l.
Zuccheri residui:	9	g/l.

I dati sono indicativi in quanto suscettibili di variazione a seconda dell'annata.

FORMATI	IMBALLI	CONFEZIONI REGALO
750ml	3x2 bottiglie stese	1 / 2 / 3 litografate 1 / 3 / 6 legno