

*Prosecco Treviso  
Extra Dry DOC*

  
alCanevon



*Vino dal colore paglierino leggero,  
limpido, dal profumo intenso  
e fruttato, di finissima qualità.  
È abboccato e fresco, snello e  
leggero. Per la sua versatilità  
può aprire e chiudere un pranzo  
e rallegrare ogni momento della  
giornata.*

**VITIGNO:**  
Glera

**EPOCA DI VENDEMMIA:**  
Settembre, vendemmia a mano

**VINIFICAZIONE:**  
In bianco con pressatura soffice

**FERMENTAZIONE PRIMARIA:**  
Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

**PRESA DI SPUMA:**  
40 giorni

**METODO DI SPUMANTIZZAZIONE:**  
Rifermentazione in autoclave da 25 o da 50 hl "metodo Charmat"

**PROFUMO:**  
All'olfatto abbiamo un profumo intenso e fruttato molto fine e persistente, mela golden predominante

**GUSTO:**  
Piacevolmente sapido e fresco



Temperatura Di Servizio: 8°C  
Gradazione Alcolica: 11,5 % vol.



Campagna finanziata ai sensi del regolamento CE n. 1308/13  
Campaign financed according to (EC) regulation no. 1308/13