PROSECCO
DOC TREVISO
EXTRA DRY

Provenienza: *Production area:* **Anbaugebiet:**	**Provincia di Treviso** *Province of Treviso* **Provinz Treviso**
Vitigno: *Varietal:* **Rebsorte:**	**Glera**
Vinificazione: *Winemaking:* **Vinifikation:**	**Pulizia del mosto per decantazione dinamica, fermentazione del mosto a temperatura controllata** *Must cleaning per dynamic decantation, fermentation at controlled temperature* **Mostreinigung durch dynamisches Dekantieren, Gärung des Traubenmosts unter kontrollierten Temperaturbedingungen.**
Colore: *Colour:* **Farbe:**	**Giallo paglierino brillante con spuma persistente** *Brilliant pale yellow with persistent perlage* **Brillantes strohgelb mit persistenter Perlage**
Profumo: *Bouquet:* **Bouquet:**	**Fruttato con note agrumate e floreali** *Citrus fruit and flowery features characterise this wine's scent* **Fruchtig mit Blumen- und Zitrusnoten**
Sapore: *Taste:* **Geschmack:**	**Fresco e caratteristico, esaltato nelle note aromatiche** *Fresh and distinctive, exalted in the aromatic notes* **Frisch und unverkennbar, in den Würznoten verstärkt**
Abbinamenti gastronomici: *Pairings food:* **Speisenempfehlung:**	**Si adatta bene come vino da aperitivo, con piatti dal gusto delicato a base di pesce o formaggi freschi** *The ideal partner for refined appetizers and delicate fish and fresh cheese dishes* **Er eignet sich als Aperitif, und passt ausgezeichnet zu feinen Fischgerichten oder Frischkäse**
Temperatura di servizio: *Serving temperature:* **Serviertemperatur:**	**6 - 8 °C**
Gradazione: *Alcohol:* **Alkoholgehalt:**	**11% Vol.**

Vi.V.O. Agricola s.r.l. Sede Legale: Via Arzeri n. 35 loc. CAMPODIPIETRA 31040 SALGAREDA (TV)
Tel. +39.0422.804129 - Fax +39.0422.804141 - E-mail: info@vivoagricola.it