



Quinta Nota

PROSECCO
DOC
TREVISO

BRUT

<i>vitigno / variety</i>	100% Glera
<i>sosta in autoclave / autoclave stop</i>	4 mesi minimo / minimum of 4 months
<i>portinnesto / rootstock</i>	420/A
<i>forma di coltivazione / training system</i>	Doppio capovolto
<i>vendemmia / harvest</i>	Selezione manuale / <i>by hand selection</i> 15-30 settembre / 15-30 September
<i>vinificazione vinification</i>	Metodo tradizionale in bianco a temperatura controllata, con pressatura soffice delle uve. <i>Traditional white wine method at controlled temperature, with soft pressing of the grapes.</i>
<i>metodo di lavorazione production method</i>	Seconda fermentazione controllata in autoclave secondo il metodo Martinotti. <i>Second fermentation controlled in autoclaves using the Martinotti method.</i>



750 ml



11.5% Vol.



5.5 g/L
acidity



8 g/L
sugar



Serve at
6-8 °C



large sparkling
wine glasses

ASPETTO
appearance

Brillante, color giallo paglierino tenue, la bollicina si presenta fine e persistente.
Brilliant, pale straw yellow in colour, with a fine, persistent perlage.

BOUQUET
bouquet

Ricorda la pera Williams, i fiori di acacia e qualche nota agrumata.
It offers notes of Williams pear, acacia blossom and delicate citrus nuances.

PALATO
palate

Al palato risulta secco e asciutto, belle note acidule verso il finale.
On the palate, it is dry and crisp, with lively acidity towards the finish.

ABBINAMENTI
gastronomic pairings

Ottimo come aperitivo e con piatti a base di pesce.
Excellent as an aperitif and with fish-based dishes.

VARASCHIN