

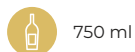


Quinta Nota

PROSECCO
DOC
TREVISO

EXTRA DRY

<i>vitigno / variety</i>	100% Glera
<i>sosta in autoclave / autoclave stop</i>	6 mesi minimo / minimum of 6 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.



6 g/L
acidity



15 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

Fruttato e floreale, con sentori prevalenti di mela Golden e fiori d'acacia.
Fruity and floral, with prominent notes of Golden apple and acacia blossom.

PALATO
palate

Al palato risulta morbido e armonioso.
On the palate, it is smooth and well-balanced.

ABBINAMENTI
gastronomic pairings

Ottimo come aperitivo, con antipasti a base di verdure e primi piatti.
Ideal as an aperitif, paired with vegetable-based appetizers and first courses.