



PROSECCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VINIFICAZIONE

Le uve sono vinificate in bianco e la fermentazione viene effettuata con mosti decantati e controllo della temperatura. Dopo l'illimpidimento viene messo in serbatoi di acciaio. Segue una seconda fermentazione in autoclave con lieviti specifici che ne esaltano l'aroma, per renderlo frizzante.

NOTE DELL'ENOLOGO

Vino frizzante dal colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, fresco e leggero, con note floreali e sentori di frutta che ricordano la mela golden. Al palato, ottima acidità e morbidezza e un finale amarognolo tipico di questa varietà.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ideale con antipasti leggeri e piatti a base di pesce. Da servire a 7-8 °C.

SAN ZENO

La linea **SAN ZENO** è un'accurata selezione di vini provenienti dalle aree vinicole più vocate d'Italia.



Provenienza

Provincia di
Treviso

Gradazione Alcolica

11 %

Uve/Blend

Glera 100%

PH

3.35

Acidità totale

6.0 g/l

Periodo Vendemmia

Metà settembre

Zucchero residuo

3.7 g/l