



## PROSECCO DOC TREVISO

### Sansèr - Extra Dry

Dedicato al mediatore; in dialetto "Sansèr", figura fondamentale nel commercio del vino.

È la versione classica della denominazione Doc Prosecco. La sua provenienza è ben identificata all'interno della provincia di Treviso e più esattamente nel comune di Valdobbiadene. Classico per definizione perché poco impegnativo e molto immediato nella sua semplicità aromatica e gustativa. È il compagno ideale per ogni momento, immediato nelle sue note aromatiche, sincero nella sua pulizia olfattiva.

#### SCHEDE TECNICHE

Collinare  
Glera (conosciuto come Prosecco)  
Capuccina modificata  
Seconda quindicina di settembre  
In bianco con soffice pressatura  
Con lieviti indigeni selezionati a temperatura controllata per 30 giorni  
Charmat - Martinotti  
Fine e persistente  
Giallo paglierino scarico  
Fresco, aromatico, armonico  
6-8 °C

#### CARATTERISTICHE ANALITICHE

11,5% vol  
15 g/l  
5,5 g/l  
> 15 g/l  
5 bar

#### FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia 0,75 l



ZONA DI ORIGINE  
VITIGNO  
FORMA DI ALLEVAMENTO  
EPOCA DI VENDEMMIA  
VINIFICAZIONE  
PRESA DI SPUMA  
METODO  
PERLAGE  
COLORE  
SENSAZIONI OLFATTIVE  
TEMPERATURA DI SERVIZIO

ALCOHOL  
RESIDUO ZUCCHERINO  
ACIDITÀ TOTALE  
ESTRATTO  
PRESSIONE A 20 °C

