



SINCE 1968  
**PANIZZO**  
VIGNE & VINI



## PROSECCO D.O.C. TREVISO Frizzante Spago

**Dal profumo fruttato, elegante e moderatamente spumeggiante.  
Leggero, gradevole e ideale per ogni occasione**

### IN VIGNETO

**Varietà:** Glera 100%

**Denominazione:** DOC Treviso

**Zona di Produzione:** Roncade (TV)

**Composizione del suolo:** Argilloso

**Periodo Vendemmia:** Dal 20 al 30 settembre

**Tipologia vendemmia:** Uva raccolta a mano in cassette

**Sistema di allevamento:** Sylvoz/doppio capovolto

**Ceppi ettaro:** 3000/4000

**Produzione ettaro:** 140 q

**Gestione vigneto:** Oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle attente cimature dei germogli e delle mirate defogliazioni

### IN CANTINA

**Vinificazione:** In bianco con pressatura soffice

**Fermentazione primaria:** Pulizia del mosto per decantazione e fermentazione a temperatura controllata

**Maturazione:** Acciaio

**Spumantizzazione:** Rifermentazione in autoclave "metodo charmat"

**Presa di spuma:** 20-30 gg

### CARATTERISTICHE TECNICHE

**Gradazione alcolica:** 11% Vol

**Gradazione zuccherina:** 10 g/l

**Acidità totale:** 5,5 g/l

### DEGUSTAZIONE

**Colore:** Giallo paglierino scarico con riflessi verdolini

**Perlage:** Fine e persistente

**Bouquet:** Tipicamente fruttato con sentori di meletta e pera

**Sapore:** Si presenta moderatamente frizzante, piacevole e delicato

### CONSIGLI

**Conservazione:** Mantenere in luogo fresco, ad umidità costante e lontano dalla luce. Offre il meglio di sé quando viene consumato giovane, preferibilmente entro l'anno

**Bicchieri:** Per esaltare sapore e profumi si consiglia di servire in calici di vino bianco di media ampiezza

**Temperatura di servizio:** 6-8 °C, stappare la bottiglia al momento del consumo

**Abbinamento:** Da aperitivo o da conversazione. Eccellente l'abbinamento con antipasti leggeri, piatti a base di pesce e carni bianche