



**FOLLADOR**  
DAL 1769

Spumanti

LINEA CLASSICA

Cod. 002

## Prosecco D.O.C. Treviso Azzurra Dry

Nobile spumante. Esprime al meglio profumi e ricche sensazioni olfattive.

### DATI TECNICI

Uve:	100% Glera
Zona di produzione:	Regione Veneto, provincia di Treviso.
Terreno:	Argilloso, calcareo.
Esposizione dei vigneti:	Sud/sud-ovest.
Altimetria del vigneto:	250 mt s.l.m.
Sistema di allevamento:	Doppio capovolto
Produzione u/ha:	18.000 kg.
Vendemmia:	Settembre/Ottobre
Spumantizzazione:	Dopo una macerazione a freddo di 12-18 ore si procede alla presa di spuma tramite rifermentazione in autoclave per circa 40-50 giorni alla temperatura di 16-18°.

### PROFILO ORGANOLETTICO

Colore:	Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Spuma cremosa e perlage fine.
Profumo:	Delicato all'olfatto con intenso sentore di mela verde e fiori freschi.
Sapore:	Abboccato e ben strutturato, al palato risulta molto gradevole e armonico con finale asciutto.
Abbinamenti:	Partner ideale per aperitivi, dessert e frutta secca.
Temperatura di servizio:	8/9° C

### DATI ANALITICI

Gradazione alcolica:	11.5°
Zuccheri residui:	20 g/l
Acidità Totale:	6 g/l
Pressione:	5,5 bar
Formato:	750 ml – 1500 ml

### VALORI NUTRIZIONALI per bicchiere 100ml

Valore Energetico:	292 KJ / 70 Kcal
Proteine:	<1 g
Grassi:	<1 g
Carboidrati:	2,2 g

