

SCHEDA TECNICA: Vino Prosecco frizzante DOC Treviso: "Col de Nogarè"



Zona di produzione: Corbanese (comune di Tarzo)

Uve: 100% Glera (conosciuto come Prosecco)

Vendemmia: manuale

Vinificazione: pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: serbatoi in acciaio

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli e leggero perlage

Vino frizzante (2,5 atm)

Gradi: 11% vol.

Zuccheri: 13 g/l

Acidità totale: 5,7 g/l

Servire a: 7-8° C

Abbinamenti: indicato per aperitivi e fuori pasto. Ideale per accompagnare antipasti, piatti leggeri a base di pesce, crostacei carni bianche

Tappatura: tappo corona o tappo raso in sughero

Confezione: bottiglie di vetro di capacità pari a 0,75 lt. in cartone da n. 12 bottiglie

Peso e dimensioni cartone:

Kg. 15,10

Lunghezza: cm. 34

Larghezza: cm. 26

Altezza: cm. 30

Azienda Agricola Dalle Crode

Via Castagnera Alta n°50

31010 Corbanese di Tarzo (TV)

Tel. e fax. 0438.584778

email: info@castagnera.it