



FRASSINELLI



BAO MORO PROSECCO TREVISO

denominazione di origine controllata

BRUT NATURE

Vitigno: Glera

Area di produzione: Mareno di Piave - Baorche

Terreno: suolo caratterizzato dalla buona presenza di argilla che, trattenendo più a lungo l'acqua, rende meno sensibile il terreno ai periodi siccitosi estivi mentre le ghiaie, che formano lo scheletro degli strati più profondi, assicurano un drenaggio ottimale. Una appropriata dotazione di microelementi e di sostanza organica, conferisce alle uve un'ottima maturazione e l'acidità ideale

Vinificazione: presa di spuma con metodo Martinotti. Dopo la seconda fermentazione, il vino rimane a contatto con i propri lieviti per almeno 10 giorni

Alcool: 11% Vol.

Zuccheri residui: 1 g/l

Note di degustazione: al naso aromi di fine e media intensità di acacia, mela golden, fiore di sambuco, pesca, melone, limone e pane.