



FRASSINELLI



PROSECCO

denominazione di origine controllata

TREVISO

BRUT

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: metodo Martinotti della durata di 30-40 giorni

Alcool: 11% Vol.

Zuccheri residui: 8 g/l

Note di degustazione: elegante con sentori di fiori di acacia e mela golden e pesca nettarina.

Al palato è fruttato e piacevolmente sapido.