



FRASSINELLI



PROSECCO

denominazione di origine controllata

TREVISO

FRIZZANTE “SPAGO”

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: seconda fermentazione con metodo Martinotti per almeno 30 giorni

Alcool: 11% Vol.

Zuccheri residui: 8 g/l

Note di degustazione: tipico profumo che richiama i fiori di acacia e la pesca.

Al palato risulta piacevolmente sapido e vibrante.