TENUTA CAPOEST®
LUCCHESE

PROSECCO FRIZZANTE
D.O.C. TREVISO

Grado alcolico: 11,00% in Vol.
Residuo zuccherino: 12 gr/l
Acidità totale: 5,20 gr/l
PH: 3,21

Vinificazione:
In bianco

Vigneto: Prosecco Treviso doc
Zona produzione: San Polo di Piave (TV)
Resa ettaro: 120 q/ha
Sesto d'impianto: 280 x 90
Sistema di allevamento: Sylvoz

Dà un vino di colore giallo paglierino brillante, con riflessi verdognoli, profumi fruttati e floreali, di buona struttura.

Viene imbottigliato giovane con residuo zuccherino. Acquista un fine perlage, profumo, intenso, vagamente aromatico, equilibrato e fresco. Corpo snello e leggero.

Vino elegante e delizioso come aperitivo adatto ad ogni momento della giornata,si accompagna bene ad antipasti, risotti con verdure, piatti a base di pesce e carni bianche leggere.

Da servire alla temperatura di 8 - 10 gradi.

Soc. Agr. Lucchese Silvio & Figli S.S. TENUTA CAPOEST LUCCHESE Viale della Repubblica, 118 SAN POLO DI PIAVE (TV)