



SOMMARIVA Società Agricola Palazzo Rosso
PROSECCO EXTRA DRY
Prosecco Treviso DOC

Zona di Produzione: Felettano e colline circostanti (TV),
esposizione a sud-ovest

Suolo: marnoso, argilloso

Uvaggio: Glera 100%

Gr. Alcolico: 11.5% vol.

Metodo di Produzione: raccolta delle uve a mano. Pressatura
soffice, fermentazione a bassa temperatura e sosta sulle fecce
nobili

Spumantizzazione con Metodo Charmat, presa di spuma in 30
giorni

Note di Degustazione

Vista: colore giallo paglierino pieno

Perlage: fine

Olfatto: profumi di frutta matura come mela e pera, cenni
agrumati di cedro, delicate note florali di tiglio, biancospino e
sambuco.

Gusto: sapore amabile, equilibrato. Corpo snello e morbido,
asciutto, sapido quanto basta

Consigli: temperatura di servizio 7°-9° C.

Abbinamento: piatti tradizionali semplici e saporiti, legumi e
verdure, formaggi non troppo stagionati, salumi, carni bianche,
pesce alla griglia



Via Pompei, 11 – Povegliano VR
045 791155 – info@pasquettovini.it