



# VILLA CORNARO



<b>TIPOLOGIA</b>	<b>PROSECCO FRIZZANTE DOC</b>
<b>CODICE EAN</b>	8001906998509
<b>ZONA PRODUZIONE</b>	I ghiaiosi e fertili terreni di natura alluvionale attraversati dal medio corso del Piave lungo le vallate dell'alta piana trevigiana.
<b>VINIFICAZIONE</b>	Il Glera viene raccolto nella seconda decade di settembre. Il mosto ottenuto da una pigiatura soffice dell' uva viene subito raffreddato, separato dalle bucce, chiarificato e fatto fermentare a temperatura controllata di 17 C°, con l' utilizzo di lieviti selezionati varietali. Ottenuto il vino base si procede poi alla frizzantatura in autoclave, una seconda fermentazione che conferisce al vino freschezza e un fine perlage. Stabilizzato a freddo e filtrato, il frizzante viene imbottigliato.
<b>CARAT. ORGANOLETTICHE</b>	Dal caratteristico colore paglierino, unisce la fragranza dei profumi tipici del Prosecco con la fine persistenza della carbonica, in un perfetto connubio di freschezza e vivacità. Delicati sentori floreali e fruttati al palato, con prevalenza di mela verde, pera e sfumature di agrumi.
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	Principe tra gli aperitivi, si integra perfettamente con tutti i cibi non impegnativi, come le minestre di legumi, i formaggi freschi, le carni bianche e il pesce in genere.
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	8 C°
<b>ALCOOL % VOL</b>	11
<b>ZUCCHERI RESIDUI % VOL</b>	1,3
<b>ACIDITA' TOTALE gr/lt</b>	5,5
<b>SO2</b>	100
<b>BOTTIGLIA</b>	Borgognotta Reggiana
<b>BOTTIGLIE CARTONE</b>	6
<b>CARTONI STRATO E-PAL</b>	19
<b>CARTONI EPAL</b>	95

*“Le informazioni tecniche sono indicative, non impegnative”*

**TOSER VINI S.P.A.**

Sede amministrativa e Stabilimenti: Via Villanova, 12 - 35010 - Trebaseleghe, PD - T (+39) 049.9385029 - F (+39) 049.9386603

Sede sociale: Via Piave, 11 - 31052 - Maserada sul Piave, TV

www.toservini.com | info@toservini.com