

# CASA ROMA

VINI DELLA TERRA DEL PIAVE



## “PIAN DEI FILARI” PROSECCO DOC TREVISO Extra Dry

Classico spumante abboccato, ha un perlage fine e persistente. Servito fresco partecipa a tutte le più importanti occasioni / *This is a classic soft sparkling wine with a fine, persistent perlage. Perfect for the most important special occasions it should always be served cold.*

### CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL INFORMATION

**Zona di origine - Town of production:** San Polo di Piave

**Vitigno - Variety:** Glera

**Forma di allevamento - Training system:** Sylvoz

**Periodo di Vendemmia - Harvest period:** Metà settembre - Mid September

**Resa q.li uva per ha - Yield per hectare:** 150 quintali - 15.000 Kg

**Spumantizzazione - Sparkling winemaking method:** Metodo Martinotti Charmat

**Residuo zuccherino - Sugar residue:** Extra Dry

**Alcool - Alcohol content:** 11% Vol.

**Acidità totale - Total acidity:** 5.5 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE / SENSORIAL QUALITIES

**Colore - Colour:** Giallo paglierino scarico.

Pale straw yellow.

**Bouquet:** Ricordi di mela gialla, ananas, fior d'acacia, fior di glicine e fieno secco.

Recalls yellow apple, pineapple, acacia flower, wisteria and hay.

**Sapore - Flavour:** Fresco, armonico, asciutto, dalla spuma delicata.

Fresh, harmonious and dry with a delicate perlage.

**Temperatura di servizio - Serving temperature:** 6-8°C

**Formati disponibili - Sizes available:** Classic 0,75 L

