

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 - 15000 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 ORGANOLETTICHE / 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