



# ANTICHELLO

**PROSECCO**  
**DOC TREVISO**  
*EXTRA DRY*

**ZONA DI PRODUZIONE**

Provincia di Treviso, regione Veneto.

**VARIETÀ DELLE UVE**

Glera.

**VINIFICAZIONE**

Prima fermentazione alla temperatura di 16°C con lieviti selezionati e presa di spuma in autoclave per tre mesi.

**DATI ANALITICI**

Alcool: 11% Vol.

Acidità totale: ca. 5,50 g/l.

Contenuto zuccherino: 17 g/L

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Colore giallo paglierino vivo con riflessi verdognoli.

Profumo floreale, con note mela verde e agrumi.

Sapore fragrante, buon equilibrio tra acidità e sapidità.

**SERVIZIO**

6-8°C.

**ACPOSTAMENTI**

Antipasti delicati, primi piatti e pesce.

**LONGEVITÀ**

Da bere giovane.

