



La Caneva dei Biasio



PROSECCO

Treviso DOC - Spumante

Zona di produzione:

Marca Trevigiana.

Terreno alluvionale e ghiaioso portato dalla piena dei fiumi.

Vitigno:

Glera, vitigno da cui nasce il Prosecco.

Periodo di vendemmia:

Fine Settembre, metà Ottobre. Resa per ettaro 150 ql.

Vinificazione in bianco in autoclavi, in assenza di bucce.

Caratteristiche organolettiche:

Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente.

Profumo fresco, fruttato e floreale di mela gialla, ananas, acacia e glicine.

Gusto morbido e persistente.

Abbinamenti:

Antipasti di pesce, primi piatti con pesci di scoglio, pesci bolliti e formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 6-10°C

Gradazione: 12%

PROSECCO

Treviso DOC - Spumante

Production area:

Marca Trevigiana.

Alluvial and gravelly soil from river flooding.

Grape variety:

Glera, a grape variety used to make the Prosecco.

Harvest period:

Late September, mid-October. Yield per hectare: 150 quintals.

White-wine vinification without the skins. In autoclaves.

Organoleptic characteristics:

Pale yellow colour, delicate and persistent perlage.

Fresh, fruity and floral bouquet of yellow apples, pineapple, acacia and wisteria.

Smooth and persistent taste.

Food pairing recommendations:

Fish appetizers, pasta with fish, boiled fish and fresh cheese.

Serving temperature: 6-10°C

Alcohol content: 12%



Casa Vinicola A. Porcellato & C. s.n.c.

Via Cendrole, 7 - 31039 Riese Pio X (TV) - Italia - Tel. +39.0423.483160 - Fax +39.0423.454617
info@lacanevadeibiasio.it - www.lacanevadeibiasio.it