



# Bortoluz

## Prosecco DOC Treviso Extra Dry

### ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti collinari situati a 200 / 300 metri s.l.m.  
in comune di Valdobbiadene, resa 150 Q.li/HA

### DATI ANALITICI

Residuo Zuccherino 13 g/l  
Gradazione Alcolica 11,5% vol.

### VITIGNO:

Glera raccolta manuale

### VINIFICAZIONE:

In bianco con pressatura soffice, decantazione statica  
a freddo e fermentazione a temperatura controllata

### SPUMANTIZZAZIONE

Metodo Charmat 50 gg

### COLORE

Giallo paglierino con perlage fine  
e persistente con spuma cremosa

### PROFUMO

All'olfatto spiccano sentori fruttati  
di pesca bianca, pera, mela e richiama,  
floreali di rosa, agrumi, acacia fiore di vite.

### SAPORE

Si presenta sapido, armonioso e aromatico.

### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo ideale  
con piatti leggeri e raffinati della cucina mediterranea

### TEMPERATURA

Servire alla temperatura di 6 - 8° C

### CONSERVAZIONE

Conservare le bottiglie in posizione verticale  
in ambiente fresco e lontano dalla luce