



# VILLA TERESA®

SPUMANTE PROSECCO D. O. C.  
BIOLOGICO EXTRA DRY



*Vitigno:*

*Prodotto da uve Glera, vitigno autoctono presente nella provincia di Treviso fin dal 1800. La sua zona di produzione è parte del Veneto e del Friuli Venezia Giulia.*

*Denominazione:*

*Denominazione di Origine Controllata*

*Vinificazione:*

*“In bianco”: il mosto viene subito separato dalle bucce per valorizzarne la freschezza e la fragranza. Successivamente il vino viene posto nelle autoclavi di spumantizzazione a contatto con lieviti selezionati per circa 30-60 giorni ad una temperatura di 18 °C. Viene poi fatto raffreddare a -4 °C per 8/10 giorni in modo da stabilizzarsi per poi essere filtrato ed imbottigliato.*

*Caratteristiche organolettiche:*

*Colore giallo paglierino chiaro con un fine perlage. Vino fruttato, leggermente aromatico con profumo di miele, fiori e mela selvatica.*

*Abbinamenti gastronomici:*

*Eccellente come aperitivo, è ottimo anche fuori pasto. Ideale con antipasti leggeri di verdura e di pesce, primi e secondi piatti leggeri.*

*Temperatura di servizio:*

*6/8°C.*

*Alcool:*

*11% vol.*

*Zuccheri:*

*15 gr/l*

*Acidità totale:*

*5,5 gr/l*

*Pressione*

*5 atm*

*Confezioni:*

*Da 0,75 lt cartoni da 6 bottiglie.*



ASSOCIAZIONE ITALIANA  
AGRICOLTURA BIOLOGICA

Vini Tonon srl - Via Carpesica, 1 - 31010 Carpesica di Vittorio Veneto (TV)

Tel. +39 (0)438 920004 - Fax +39 (0)438 920014 - P.IVA 01163440264 - [www.vintonon.com](http://www.vintonon.com) - [info@vintonon.com](mailto:info@vintonon.com)