

 **MOSOLE**

PROSECCO

MILLESIMATO

2019



Un vino di una
piacevolezza unica,
con un bouquet sempre
delicato ed una bollicina
che accarezza il palato.
Un vino che con la
sua semplicità ed
immediatezza diventa
l'emblema della
convivialità.

Vitigno: Glera 95% - Chardonnay 5%

Terreno: suolo evoluto contenente argilla alluvionale

Altitudine: 125 metri sopra il livello del mare

Classificazione del vino: DOC Treviso

Metodo di coltivazione: Doppio Capovolto

Età media dei vigneti: 25 anni

Vendemmia: seconda decade di settembre

Metodo di vinificazione: pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata

Presa di spuma: 4 settimane a temperatura controllata

Fermentazione: in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 16 °C, la presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclavi

Gradazione alcolica: 11,50%

Acidità: 5,8 g/l

Zucchero residuo: 14,0 g/l

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

Bicchieri di servizio: calice da spumante

Caratteristiche: colore brillante, giallo paglierino tendente al verdolino. Fruttato, di mela verde e note di pera, floreale con sentori di glicine e fiori di vaniglia. È un vino ben equilibrato, molto fresco, gli aromi di frutta sono esaltati da una buona vivacità. Persistente e con un fine retrogusto elegante.

TENUTA MOSOLE

Via Annone Veneto 60/62
30029 S. Stino di Livenza
Località Corbolone - Venezia - Italy

Tel. +39 0421 310404
mosole@mosole.com
www.mosole.com

