



LEMANZANE®

## PROSECCO TRANQUILLO

Prosecco DOC

### PROFILO:

FLOREALE	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
FRUTTATO	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
MINERALITÀ	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
MORBIDEZZA	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
AROMATICITÀ	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



TULIPANO



8-10 °C

TEMPERATURA  
DI SERVIZIO



6 MILA

PRODUZIONE  
ANNUALE



11%

GRADAZIONE  
ALCOLICA



5-7

ZUCCHERI  
RESIDUI (G/L)



6

ACIDITÀ  
TOTALE  
(G/L)



### VARIETÀ DELLE UVE

Glera atto a dare Prosecco Doc 100%

### ZONA DI PRODUZIONE

Regione Veneto

### VIGNETI E TIPOLOGIA DI TERRENO

Altitudine vigne 200/250 metri s.l.m. Terreno medio impasto tendente all'argilloso.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pigiatura e criomacerazione del pigiato per 24 ore ad una temperatura inferiore ai 10°C. Successiva pressatura soffice e decantazione del mosto a freddo con avvio della fermentazione alcolica ad una temperatura di 17°C. Sosta sui lieviti per 3 mesi. Successivo travaso e affinamento in acciaio per 5 mesi. Imbottigliamento ed affinamento in bottiglia di 60 giorni. Acciaio.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Colore giallo paglierino. Profumo vinoso, fruttato. Sapore di tono asciutto, gradevole. Vino da tutto pasto, particolarmente indicato con fritti di pesce e frutti di mare. Servire a 8-10 °C.

Via Maset, 47/B - 31020  
S. Pietro di Feletto (TV)

Tel. +39.0438.486606  
Fax +39.0438.787881

[lemanzane.com](http://lemanzane.com)