



ITALIA

VENETO

## SGÀJO

<b>Denominazione:</b>	Prosecco DOC Treviso
<b>Tipologia:</b>	Spumante Extra Dry
<b>Uve:</b>	Glera
<b>Primo anno di produzione:</b>	2011
<b>Area:</b>	Treviso - Veneto

### IN VIGNA

<b>Suolo:</b>	Di origine alluvionale
<b>Altimetria ed esposizione:</b>	50 m.s.l.m. esposizione sud
<b>Età dei vigneti:</b>	6 - 15 anni
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cappuccina
<b>Vendemmia:</b>	Manuale

### IN CANTINA

<b>Vinificazione:</b>	In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Martinotti (Charmat)
<b>Grado alcolico:</b>	11 % vol.
<b>Zuccheri:</b>	15 g/l

### IN DEGUSTAZIONE

<b>Vista:</b>	Giallo paglierino scarico con intensi riflessi verdi
<b>Olfatto:</b>	Fruttato con ricordi di mela gialla e pera
<b>Gusto:</b>	Fresco, armonico, di buon corpo, lungo e persistente

### IN SERVIZIO

<b>Temperatura di servizio:</b>	8 - 10 °C
<b>Abbinamenti:</b>	Suggeriamo di azzardare e abbinarlo con piatti etnici, perfetto per accompagnare ricette tipiche della cucina vegana, verdure grigliate e insalate delicate
<b>Shelf life:</b>	12 - 18 mesi

