

LIESSI

Col del Moìn

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Frizzante DOCG

*Versione particolarmente riconosciuta sul mercato locale,
versatile, da sempre accompagna numerosi piatti
della cucina trevigiana.*



Scheda Tecnica

ZONA DI PRODUZIONE	Refrontolo (TV)
ALTITUDINE DEI VIGNETI	200/300 metri
VITIGNI	Glera 100 %
RESA PER ETTARO	13,5 t.
VENDEMMIA	Manuale
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice delle uve e fermentazione dei mosti a basse temperature in serbatoi d'acciaio
PRESA DI SPUMA	Rifermentazione in autoclave a 15° C
PRESSIONE	2 bar
PERLAGE	Fine e persistente
ALCOL	11% vol
ZUCCHERI RESIDUI	10 g/l
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Primi piatti in genere, carni bianche, insaccati e formaggi freschi
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6/8° C
CONSERVAZIONE	In luogo fresco e al riparo dalla luce