

Enotria Tellus

THE
YELLOW
POPPIES



PROSECCO DOC TREVISO - BRUT MILLESIMATO

L'ETICHETTA

Per l'etichetta abbiamo scelto il papavero giallo poiché essendo un fiore che si è adattato a crescere su terreni impervi come le nostre alpi rappresenta perfettamente il carattere deciso di questo vino.

Abbiamo adottato la tecnica del rilievo; il giallo del fiore contrasta con il colore nero degli steli. Questo fa sì che le antiche tecniche di pittura siano bilanciate con le moderne richieste del design. Lo stesso logo aziendale ha origini antichissime nel significato ma si presenta con caratteri e stili innovativi.

AREA DI PRODUZIONE

Terreni sassosi e medio impasto nei pressi del fiume Piave.

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

6,5 g/l.

ACIDITÀ

6,2 g/l.

VINIFICAZIONE

in bianco.

PRESA DI SPUMA

In autoclave con metodo Martinotti-Charmat per una durata di almeno 45 giorni.

CARATTERISTICHE ORGANILETTICHE

Perlage elegante, ne e persistente.
Tipicamente sapido con note di pera e mela, con sentore di crosta di pane.
Dal sapore asciutto e delicato risulta piacevolmente fresco e armonico.
Alla vista colore giallo paglierino con riessi verdognoli.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C in inverno e 6-8 °C in estate. Va chiaramente tenuta in considerazione la temperatura esterna che può alzare o abbassare quella del vino più o meno rapidamente.

SI ACCOMPAGNA


L'armoniosa unione tra sapidità e acidità permette l'eccellente abbinamento con piatti di pesce.
Ottimo come aperitivo.



Az. Agricola Enotria Tellus di Fabio Lucchese

Viale della Rimembranza 6 - 31020 San Polo di Piave (TV)
T. +39 348 0826795 - info@enotriatellus.it - www.enotriatellus.it

Seguici su:

 [instagr.am/enotriatellus](https://www.instagram.com/enotriatellus)

 [fb.com/enotriatellus](https://www.facebook.com/enotriatellus)