



# ENOTRIA TELLUS



## PROSECCO DOC TREVISO - EXTRA DRY 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

14,5 g/l.

### ACIDITÀ

5,8 g/l.

### VINIFICAZIONE

in bianco.

### PRESA DI SPUMA

Metodo Martinotti-Charvat per una durata minima di 45 giorni.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Ha un perlage finissimo alla vista e persistente. All'olfatto si presenta deciso e le note di pompelmo, gelsomino, mela e glicine sono preponderanti. Questi sentori organolettici si mescolano ai profumi di lievito che provengono dalla tecnica di rifermentazione. Al palato le bollicine si diffondono armoniche e le fresche sensazioni tattili sono dovute al giusto equilibrio tra acidità e sapidità. Al retro olfatto le sensazioni fruttate sono persistenti.

### 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

La ricchezza olfattiva e gustativa permette a questo vino un'ampia gamma di abbinamenti. Dagli antipasti ai primi di verdure, dalle carni bianche al pesce ma lo consigliamo anche con i dolci.



**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)