

 **MOSOLE**

# PROSECCO

MILLESIMATO

2019



Un vino di una  
piacevolezza unica,  
con un bouquet sempre  
delicato ed una bollicina  
che accarezza il palato.  
Un vino che con la  
sua semplicità ed  
immediatezza diventa  
l'emblema della  
convivialità.

---

**Vitigno:** Glera 95% - Chardonnay 5%

---

**Terreno:** suolo evoluto contenente argilla alluvionale

---

**Altitudine:** 125 metri sopra il livello del mare

---

**Classificazione del vino:** DOC Treviso

---

**Metodo di coltivazione:** Doppio Capovolto

---

**Età media dei vigneti:** 25 anni

---

**Vendemmia:** seconda decade di settembre

---

**Metodo di vinificazione:** pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata

---

**Presa di spuma:** 4 settimane a temperatura controllata

---

**Fermentazione:** in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 16 °C, la presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclavi

---

**Gradazione alcolica:** 11,50%

---

**Acidità:** 5,8 g/l

---

**Zucchero residuo:** 14,0 g/l

---

**Temperatura di servizio:** 6 - 8 °C

---

**Bicchieri di servizio:** calice da spumante

---

**Caratteristiche:** colore brillante, giallo paglierino tendente al verdolino. Fruttato, di mela verde e note di pera, floreale con sentori di glicine e fiori di vaniglia. È un vino ben equilibrato, molto fresco, gli aromi di frutta sono esaltati da una buona vivacità. Persistente e con un fine retrogusto elegante.

---

**TENUTA MOSOLE**

Via Annone Veneto 60/62  
30029 S. Stino di Livenza  
Località Corbolone - Venezia - Italy

Tel. +39 0421 310404  
mosole@mosole.com  
[www.mosole.com](http://www.mosole.com)

