



# Grazian

Vino bianco frizzante  
IGT Marca Trevigiana

## Vini Bianchi

### VINIFICAZIONE:

Vinificazione in bianco con pressatura soffice. Prima fermentazione in serbatoi di acciaio Inox. Presa di spuma in autoclave, secondo il metodo Martinotti, a temperatura controllata con lieviti selezionati.

### PROFILO ORGANOLETTICO:

Si presenta di colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente. Al naso si percepiscono sentori fruttati di mela, pera e pesca. La buona acidità ne garantisce la freschezza al palato

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

È un vino perfetto come aperitivo, si abbina bene al pasto di tutti i giorni.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8 - 10 °C



### CARATTERISTICHE

10,5% vol.    100% GLERA    220 q/ha    2,5 bar

GRADAZIONE ALCOLICA

UVE

RESA

PRESSIONE

	CHE COS'È?	DOVE VA?
GLI	BOTTIGLIA VETRO	RACCOLTA VETRO
ALU4I	LAMINA - CAPSULA ALLUMINIO	
FOR5I	TAPPO SUGHERO	RIFIUTI ORGANICI

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

# Il Rocolo

PROSECCO E VINI DEL MONTELLO

Azienda Agricola Il Rocolo | Via U. Sacco, 5 - Bavaria di Nervesa della Battaglia (TV)  
349 838 5996 | 340 051 8761 - info@ilroccolo.eu - www.ilroccolo.eu