



# La Caneva dei Biasio



## PROSECCO

### Treviso DOC - Spumante

**Zona di produzione:**

Marca Trevigiana.

Terreno alluvionale e ghiaioso portato dalla piena dei fiumi.

**Vitigno:**

Glera, vitigno da cui nasce il Prosecco.

**Periodo di vendemmia:**

Fine Settembre, metà Ottobre. Resa per ettaro 150 ql.

Vinificazione in bianco in autoclavi, in assenza di bucce.

**Caratteristiche organolettiche:**

Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente.

Profumo fresco, fruttato e floreale di mela gialla, ananas, acacia e glicine.

Gusto morbido e persistente.

**Abbinamenti:**

Antipasti di pesce, primi piatti con pesci di scoglio, pesci bolliti e formaggi freschi.

**Temperatura di servizio:** 6-10°C

**Gradazione:** 12%

## PROSECCO

### Treviso DOC - Spumante

**Production area:**

Marca Trevigiana.

Alluvial and gravelly soil from river flooding.

**Grape variety:**

Glera, a grape variety used to make the Prosecco.

**Harvest period:**

Late September, mid-October. Yield per hectare: 150 quintals.

White-wine vinification without the skins. In autoclaves.

**Organoleptic characteristics:**

Pale yellow colour, delicate and persistent perlage.

Fresh, fruity and floral bouquet of yellow apples, pineapple, acacia and wisteria.

Smooth and persistent taste.

**Food pairing recommendations:**

Fish appetizers, pasta with fish, boiled fish and fresh cheese.

**Serving temperature:** 6-10°C

**Alcohol content:** 12%



Casa Vinicola A. Porcellato & C. s.n.c.

Via Cendrole, 7 - 31039 Riese Pio X (TV) - Italia - Tel. +39.0423.483160 - Fax +39.0423.454617  
info@lacanevadeibiasio.it - www.lacanevadeibiasio.it