



**DALDIN**  
PROSECCO AD ARTE

# MESAI

## PROSECCO DOC TREVISO

### EXTRA DRY

Prodotto da uve Glera della zona di Vidor, denominata DOC Treviso. Spumante dal perlage fine e persistente. L'aromaticità è fresca e ricca di profumi di frutta, mela e pera, con sentori di agrumi che sfumano nel floreale. Al palato risulta morbido ed armonico. Ottimo come aperitivo. Ideale con il pesce, e carni bianche e in tutte le occasioni conviviali.

*Produced with Glera grapes from Vidor, the so called DOC Treviso area.  
Sparkling wine with very fine and persistent perlage.  
The fragrance is fresh and full of fruity notes, in particular of apple and pear, with citrus scents, which blend with floral notes. On the palate, it is soft and harmonic.  
Perfect with fish and white meat, as well as in all convivial occasions.*



#### SCHEDA TECNICA - TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE <i>AREA OF ORIGIN</i>	Vidor, nell' area della DOC Treviso <i>Vidor, in the DOC Treviso area</i>
VITIGNO <i>VARIETAL</i>	100% Glera-Prosecco
FORMA DI ALLEVAMENTO <i>TRAINING SYSTEM</i>	Capuccina modificata
EPOCA DI VENDEMMIA <i>HARVEST PERIOD</i>	Dal 15 settembre al 10 Ottobre <i>From 15 September to 10 October</i>
RESA KG PER Ha <i>YIELD IN KG OF GRAPES PER Ha</i>	15000 kg
VINIFICAZIONE <i>WINEMAKING</i>	In bianco con pressatura soffice <i>In white with soft pressing</i>
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE <i>SPARKLING WINEMAKING METHOD</i>	Metodo charmat <i>Charmat method</i>
FERMENTAZIONE PRIMARIA <i>PRIMARY FERMENTATION</i>	A temperatura controllata e con lieviti selezionati <i>Controlled temperature with selected yeasts</i>
PRESA DI SPUMA <i>FOAMING</i>	40 giorni <i>40 days</i>
AFFINAMENTO <i>FINING</i>	Da 1 a 2 mesi <i>From 1 to 2 months</i>

#### CARATTERISTICHE ANALITICHE - ANALYTICAL FEATURES

ALCOHOL <i>ALCOHOL</i>	11 % Vol
RESIDUO ZUCCHERINO <i>SUGAR RESIDUE</i>	16 g/l
ACIDITA' TOTALE <i>TOTAL ACIDITY</i>	5,80 g/l

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTIC FEATURES

COLOUR	Giallo paglierino, con riflessi verdi <i>Straw yellow with light green notes</i>
PERLAGE	Fine e persistente <i>Fine and persistent</i>
SPUMA <i>MOUSSE</i>	Crema <i>Creamy</i>
PROFUMO <i>BOUQUET</i>	Fine, Fresco e fruttato, aromatico <i>Fine, fresh, fruity and aromatic</i>
GUSTO <i>TASTE</i>	Fresco, armonico, vellutato e morbido <i>Fresh, well-balanced, creamed and soft</i>

#### CONSERVAZIONE E SERVIZIO - STORAGE AND SERVICE

CONSERVAZIONE <i>STORAGE</i>	In verticale, in ambiente fresco non umido e senza luce <i>Bottles should be kept upright in a cool and dark place</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO <i>SERVING TEMPERATURE</i>	7°C

#### ABBINAMENTO - FOOD MATCHING

Ottimo come aperitivo. Ideale in ogni momento in particolare con crostacei.  
*Excellent as an aperitif. Perfect in every occasions, in particular with shellfish.*

#### COME INDICARE SULLA CARTA VINI - HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

Prosecco Doc Treviso Extra Dry MESAI (Dal Din Vidor)