



PROSECCO FRIZZANTE D.O.C. - TREVISO

Prodotto che sa armonizzare la fragranza dei profumi varietali dell'uva con il pizzichio delicato dell'anidride carbonica, così da offrire un'unione di grande freschezza. Nato per avvicinare i giovani ai piaceri del vino di qualità. E' ottimo servito a 8/10°C come aperitivo con ogni tipo di antipasto, oppure in accompagnamento a primi piatti non elaborati e, naturalmente, perfetto in ogni occasione.

COLORE

caratteristico, paglierino leggero dal perlage delicato e persistente

AROMA

ricco di sentori floreali, la cui nota dominante è il glicine in fiore, e fruttati, dove si riconosce un netto prevalere della mela acerba e del limone

STRUTTURA

Piena e convincente

SAPORE

invitante, bilanciato, armonico, con sapidità equilibrata, sostenuta da una generosa e convincente struttura

VITIGNI

"Glera" (nome storico del Prosecco)

UBICAZIONE

all'interno dell'area delimitata dalla legge istitutiva della legge D.O.C.

ORIENTAMENTO

sui versanti meridionali, ad un'altitudine compresa fra 150 e 300 metri

TERRENO

collinare, di origine morenica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz, Guyot

RESA

180 q.li/ha

VENDEMMIA

manuale, a settembre

VINIFICAZIONE

pressatura soffice, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata (15/18°C) ad opera di lieviti selezionati
Affinamento e sosta sulla feccia nobile per 60/90 gg.

PRESA DI SPUMA

metodo Charmat 30/40 gg., stabilizzazione tartarica a freddo (4°C) e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento

ACIDITÀ TOTALE

5,80 gr/ltr +/-0,50

ALCOL SVOLTO

11,00 % vol +/-0,50

RESIDUO ZUCCHERINO

11/12 gr/ltr +/-1,00

PRESSIONE AFROM.

2,30 bar +/-0,20

FORMATI DISPONIBILI

bottiglia 0,75 L

NOZIONE

esprime le sue massime note di freschezza e aromaticità entro l'anno successivo alla vendemmia

