

PROSECCO SPUMANTE BRUT DOC TREVISO

Vitigni: GLERA IN PUREZZA.

Zona di produzione: BACINO ALLUVIONALE DEL FIUME PIAVE.

Sistema di allevamento: SYLVOZ CON UNA RESA DI CIRCA 150 QUINTALI PER ETTARO.

Vendemmia: RACCOLTA DIFFERENZIATA A SECONDA DELL'ESPOSIZIONE DEL VIGNETO. MEDIAMENTE INIZIA A METÀ SETTEMBRE.

Vinificazione: PRESSATURA SOFFICE; DECANTAZIONE STATICA A FREDDO DEL MOSTO E AVVIO ALLA FERMENTAZIONE ALCOLICA CON LIEVITI SELEZIONATI A TEMPERATURA CONTROLLATA (14-16° C) PER CIRCA 60 GIORNI.

Spumantizzazione: IN AUTOCLAVE; PRESA DI SPUMA PER CIRCA 30 GIORNI (METODO CHARMAT) DOVE POI RIMANE PER DIVERSE SETTIMANE A CONTATTO DEI LIEVITI. AVVENGONO SUCCESSIVAMENTE LA STABILIZZAZIONE TARTARICA A FREDDO, LA FILTRAZIONE E L'IMBOTTIGLIAMENTO.

Caratteristiche organolettiche: IL COLORE È GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE CON UN PERLAGE FINE E PERSISTENTE. L'AROMATICITÀ È FRESCA E RICCA DI PROFUMI DI FRUTTA, CON SENTORE DI AGRUMI CHE SFUMANO NEL FLOREALE. IN BOCCA IL VINO È SAPIDO E AL TEMPO STESSO ASCIUTTO GRAZIE AD UN'ACIDITÀ BEN PRESENTE.

Abbinamenti: E' UN CLASSICO APERITIVO, MA ANCHE SPUMANTE A TUTTO PASTO CON PESCE, CROSTACEI, RISOTTI E PIATTI LEGGERI.

SERVIRE A 6-8° C IN CALICI "FLUTE".



Gradazione alcolica: 11,30% vol.
Acidità totale: 6,10 g/l
Zuccheri riduttori: 11 g/l
Solfiti: 100 mg/l