



PROSECCO
Denominazione di Origine Controllata
TREVISO
Vino Frizzante

Uve: 100% Glera

Zona di produzione: territorio DOC Prosecco Treviso

Tipologia di terreno: calcareo, argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Esposizione: Nord/Sud

Tecnica di vinificazione: l'uva raccolta meccanicamente viene pigiadiraspata e pressata. In seguito ad una decantazione statica, il mosto fermenta ad una temperatura controllata in vasche d'acciaio. Al termine della fermentazione, e fatti gli opportuni travasi, il vino viene fatto rifermentare con metodo Charmat in autoclave, a basse temperature. Il tempo di rifermentazione è all'incirca di 20 giorni, per permettere di ottenere un perlage fine e gradevole. Raggiunta la pressione desiderata, il vino viene filtrato ed imbottigliato.

Residuo zuccherino: 12 gr/L

Gradazione alcolica: 11% vol

Caratteristiche organolettiche: caratterizzato da un colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli e da un perlage fine e persistente. Profumo tipico di fiori bianchi e mela golden. Sapore asciutto, fresco ed abboccato.

Abbinamenti: vino versatile da tutto pasto, che accompagna egregiamente antipasti, primi piatti di pesce, carni bianche e verdure.

Temperatura di servizio: 6-8°C