

PROSECCO DOC

TREVISO

BRUT

DENOMINAZIONE: Prosecco Spumante Brut.
CLASSIFICAZIONE: DOC Treviso (Denominazione di Origine Controllata).
TIPOLOGIA: vino bianco spumante.
UVE/VITIGNO: Glera e varietà ammesse al taglio.
ZONA DI PRODUZIONE: vigneti nella provincia di Treviso.
RESA: 150 Q.li/ha.
VINIFICAZIONE: pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata.
PRESA DI SPUMA: rifermentazione in autoclave per circa 60 giorni a temperatura costante di 16-18 °C.
Segue poi la filtrazione e la stabilizzazione a freddo.
IMBOTTIGLIAMENTO: a pressione isobarica, previa filtrazione sterile dello spumante.

PROFILO ORGANOLETTICO

ASPETTO: brillante con emissione di spuma fine e persistente.
COLORE: giallo paglierino brillante.
PROFUMO: gradevole, tipicamente fruttato.
GUSTO: leggermente morbido, armonico e persistente.
ABBINAMENTI: ottimo come aperitivo, può accompagnarsi anche a tutto pasto con piatti leggeri e delicati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 °C

DATI ANALITICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% Vol
ACIDITÀ: 6 g/l
ZUCCHERI RESIDUI: 11 g/l
FORMATO: 750 ml, 1500 ml

NAME: Prosecco Spumante Brut.
CLASSIFICATION: Treviso DOC (Controlled Designation of Origin) - PDO.
TYPE: sparkling white wine.
GRAPE VARIETY: Glera and varieties authorised for blending.
PRODUCTION AREA: vineyards in the Treviso province.
YIELD: 15.000 Kg/hectare.
VINIFICATION: soft pressing of the grapes and temperature controlled fermentation.
SECONDARY FERMENTATION: secondary fermentation in autoclave for approximately 60 days at a constant temperature of 16-18 °C. This is followed by filtration and cold stabilization.
BOTTLING: isobaric bottling, after sterile filtration of the sparkling wine.

TASTING NOTES
*bright, with fine, persistent perlage.
bright straw-yellow.
pleasing, typically fruity.
slightly soft, harmonious and persistent.
excellent as an aperitif, it can also be drunk throughout the meal with light, delicate dishes.*

ANALYTICAL DATA

ALCOHOL CONTENT: 11.5% Vol
ACIDITY: 6 g/l
RESIDUAL SUGAR: 11 g/l
BOTTLE: 750 ml, 1500 ml

