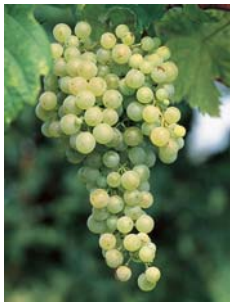




SCHEDA TECNICA
PROSECCO DOC
TREVISO
SPUMANTE BRUT



VITIGNO DI ORIGINE	Glera 100%.
ZONA DI PRODUZIONE	Colline della Marca Trevigiana (Veneto).
GIACITURA	Declivio.
TIPO DI TERRENO	Variabile, tendenzialmente povero di sostanza organica.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	A filare, Sylvoz o Guyot, con sesto d'impianto fitto.
EPOCA DI VENDEMMIA	Fine Settembre.
SISTEMA DI RACCOLTA	A mano, in cassetta.
VINIFICAZIONE	Pigiatura soffice dell'uva intera con pressa pneumatica. Sgondo immediato del mosto e sedimentazione statica a bassa temperatura.
FERMENTAZIONE	A temperatura controllata, con innesto di lievito selezionato.
PRESA DI SPUMA	In autoclave (metodo Charmat).
ASPETTO	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Spuma abbondante ed evanescente. Fine perlage, intenso e persistente.
BOUQUET	Fruttato, con eleganti sfumature floreali.
SAPORE	Delicato, piacevolmente acidulo, intensamente fruttato.
ACCOSTAMENTI	Ottimo come aperitivo, accompagna egregiamente il tutt pasto; ideale col dessert.
CONSERVAZIONE	In cantina fresca ed asciutta, al riparo da fonti di calore e luce, con bottiglia verticale. Non conservare a lungo in frigo.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	5-7° C.
BICCHIERE	Flute, o meglio tulipano a fondo conico.
DATI ANALITICI PRINCIPALI	Pressione 4.5 Atm Alcole svolto 11.5% vol Acidità 6 g/L Zuccheri 10 g/L

