PROSECCO DOC TREVISO BRUT

SCHEDA TECNICA

Zona di produzione: Valdobbiadene, Conegliano, Vittorio

Veneto

Terreno: Calcareo

Uvaggio: Glera (conosciuto come Prosecco)100%

Vendemmia: Manuale, con cernita delle uve.

Vinificazione: Pressatura soffice con presse pneumatiche a membrana, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata, 18°, eseguita con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sui lieviti (feccia nobile) per circa due mesi.

Presa di spuma: metodo italiano con temperatura di rifermentazione controllata (14°-15°) eseguita con lieviti selezionati. Stabilizzazione

tartarica a freddo (-4°) e microfiltrazione dei lieviti prima dell'imbottigliamento.Durata del ciclo circa 45 giorni. Durata del ciclo circa 45 giorni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore giallo paglierino brillante, spuma persistente. **Profumo**: agrumato con rilevanza di cedro, pera abate, mela rossa e note minerali.

Sapore: secco, di grande intensità e persistenza. Finale fruttato e sapido.

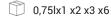
DATI ANALITICI

Gradazione 11% vol. Zuccheri residui 9 g/l PH 3,20 Acidità 6,5 g/l. Pressione 6 atm

ABBINAMENTI

vino conviviale, ottimo aperitivo, ideale per accompagnare formaggi freschi, ottimo con un piatto di "risi e bisi" (risotto con piselli).





DOWNLOAD OUR APP





