

Prosecco

DOC TREVISO

BRUT

Il Brut è la versione più moderna del Prosecco, ottimo come aperitivo e a tutto pasto.

È uno spumante ottenuto da uve raccolte sulle colline Trevigiane.

SCHEDA TECNICA

VITIGNO	Glera 100%
EPOCA DI VENDEMMIA	Dal 15 al 30 settembre
RESA PER ETTARO	180 quintali
VINIFICAZIONE	In bianco mediante pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	A temperatura controllata con lieviti selezionati
PRESA DI SPUMA	30 giorni

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL	11% vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	8 g/l
ACIDITÀ TOTALE	6,0 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo paglierino
PERLAGE	Fine e persistente
PROFUMO	Fine, con sentori di frutta fresca
GUSTO	Secco e piacevolmente fresco
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8 °C
CONSERVAZIONE	In ambiente fresco, umidità costante e lontano dalla luce
COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI	Prosecco DOC Treviso Brut

