

Prosecco

DOC TREVISO

FRIZZANTE

È il Prosecco più facile ed immediato, che proviene da uve raccolte sulle colline Trevigiane.

Il Frizzante, ottenuto per rifermentazione in autoclave, ha una pressione di 2,5 atmosfere e bollicine delicate.

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	Delicatamente fruttato e floreale
GUSTO	Piacevolmente fresco e snello
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8 °C
CONSERVAZIONE	In ambiente fresco, umidità costante e lontano dalla luce
COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI	Prosecco DOC Treviso Frizzante

