

PROSECCO DOC TREVISO BRUT

Vino ottenuto da uve Glera DOC (Prosecco) delle colline Trevigiane.

Zone di produzione:

Vigneto Virginia

Altitudine:

ca. 170 m. s.l.m.

Tipologia di terreno:

Di medio impasto, con prevalenza argillosa.
Ricco di scheletro.

Sistema di coltivazione:

Cappuccina - Sylvoz.

Ceppi per ettaro:

3000.

Epoca di vendemmia:

Prima decade di settembre.

Tecnica di produzione del vino base:

La vinificazione è in bianco con pressatura soffice, aggiunta di lieviti selezionati e fermentazione a temperatura controllata di 18° C per 15 giorni.

Segue travaso e conservazione del vino base in serbatoi di acciaio inox termocontrollati alla temperatura di 8°C fino alla fase di presa di spuma.

Spumantizzazione:

Si attua con rifermentazione in autoclave e l'impiego del lievito selezionato a temperatura di 18° C.

Il tempo della presa di spuma è di 30 giorni circa.

Affinamento:

in bottiglia per 30 giorni.

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto brillante, con spuma persistente.

Colore giallo paglierino con riflesso verdognolo.

Spiccano le note fruttate di mela verde.

Al gusto risulta secco, fresco, sapido ed equilibrato.

Abbinamento gastronomico:

Vino da aperitivo, ottimo con antipasti a base di pesce.

Temperatura di servizio:

8° C

Dati tecnici:

Alcool: 11% vol.

Acidità: 6 g/lit.

Estratto netto: 17 g/lit.

Zuccheri: 13 g/lit.

Pressione: 5 bar

