

PROSECCO DOC TREVISO BRUT

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

Zone di produzione:
Vigneto Virginia

Altitudine:
ca. 180 m. s.l.m.

Tipologia di terreno:
Di medio impasto, con prevalenza argillosa.
Ricco di scheletro.

Sistema di coltivazione:
Cappuccina - Sylvoz.

Cepi 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:
6°- 8° C

Dati tecnici:
Alcool: 11% vol.
Acidità: 6 g/lt.
Estratto netto: 17 g/lt.
Zuccheri: 10 g/lt.
Pressione: 5 bar

