

Prosecco DOC Treviso

Brut

Glera DOC

Zona di produzione:

Vigneto Virginia.

Altitudine:

ca. 180 m.s.l.m.

Tipologia di terreno:

Medio impasto, con prevalenza argillosa. Ricco di scheletro.

Sistema di coltivazione:

Cappuccina-Sylovz.

Ceppi per ettaro:

3.000

Epoca di vendemmia:

Prima decade di settembre.

Metodo di produzione:

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.

La 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.

Affinamento:

in bottiglia per 30 giorni.

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto brillante, con spuma persistente.

Colore giallo paglierino con riflesso verdognolo.

Spiccano le notefruitate 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 6,0 g/lit

Estratto netto 17 g/lit

Zuccheri 10 g/lit

Pressione 5 bar

