



PROSECCO FRIZZANTE DOC TREVISO

COLORE

Paglierino leggero dal perlage delicato e persistente.

BOUQUET

Aroma ricco di sentori floreali, la cui nota dominante è il glicine in fiore, e fruttati, dove si riconosce un netto prevalere della mela acerba e del limone. Sapore invitante, bilanciato, armonico, con sapidità equilibrata, sostenuta da una generosa e convincente struttura.

VITIGNI

100% Glera.

TERRENO

Collinare, di origine morenica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz, Guyot.

VENDEMMIA

Manuale, a settembre.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata (15/18°C) ad opera di lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile per 60/90 gg. Presa di spuma con metodo Charmat 30/40 gg., stabilizzazione tartarica a freddo (4°C) e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento.

ACIDITÀ TOTALE

5,8 g/lit +/- 0,5

ALCOL SVOLTO

11,0 % vol +/- 0,8

RESIDUO ZUCCHERINO

11,0-12,0 g/lit +/- 1,0

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia 0,75 lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

ABBINAMENTI

Ottimo in accompagnamento all'aperitivo con ogni tipo di antipasto, oppure in abbinamento a primi piatti non elaborati e, naturalmente, perfetto in ogni occasione.

COLOUR

Pale straw colour, with greenish glints, brilliant thanks to its fine perlage.

BOUQUET

Floral aromas with pronounced hints of wisteria in blossom and fruity aromas with a scent of lemon and unripe apple coming forth. Attractive flavour, well-balanced, harmonic, full-body structure.

VARIETAL(S)

100% Glera.

SOIL

Hilly soil of morainic origin.

TRAINING SYSTEM

Sylvoz, Guyot.

HARVEST

Manual, September.

VINIFICATION

Soft pressing, static decanting of the must and fermentation at a controlled temperature (15/18°C) by means of selected yeasts. Refinement on noble lees for 60/90 days. Stabilization obtained with the Charmat method (30/40 days). Cold tartaric stabilization and microfiltration before bottling.

ACIDITY

5,8 g/lit +/- 0,5

ALCOHOL

11,0 % vol +/- 0,8

RESIDUAL SUGAR

11,0-12,0 g/lit +/- 1,0

AVAILABLE PACKAGING

Bottle 0,75 lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO

46-50°F

PAIRING

Excellent when served as aperitif with all kinds of starters, ideal also with simple pasta or rice recipes and suitable, of course, for all celebrations.