

# Prosecco DOC Treviso Frizzante

## UVAGGIO

100% Glera.

## ZONA DI PRODUZIONE

Colline dell'asolano. Vigneti situati in pianura o a piede collina.

## TIPOLOGIA DI TERRENO

Di medio impasto, tendente all'argilloso.

## ALTITUDINE

Circa 150 m s.l.m.

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Filare a Sylvoz, doppio capovolto

## RESA

180 q/ha. Resa per pianta auspicata circa 7-8 Kg.

## VENDEMMIA

Medio-precoce, entro la prima decade di Settembre.

## VINIFICAZIONE

Le uve vengono sofficientemente pressate e il mosto, immediatamente separato dalle bucce, viene fatto fermentare a bassa temperatura per ottenere aromi più eleganti. La fermentazione dura 10 giorni in serbatoi di acciaio inox termocostruiti, dove il vino viene poi mantenuto fino alla presa di spuma.

## PRESA DI SPUMA

Seconda fermentazione in autoclave, con lieviti selezionati in zona d'origine, secondo il metodo Martinotti-Charmat.

## AFFINAMENTO

20 giorni di affinamento in bottiglia prima della messa in commercio del prodotto.

## CONSERVAZIONE

Vino frizzante aromatico non indicato per l'invecchiamento, è consigliata la consumazione entro l'anno. Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore, in posizione verticale.

## DATI TECNICI (possono variare leggermente secondo l'annata)

Tenore alcolico: 11% vol

Residuo zuccherino: 13 g/l

Acidità: 5,8‰

Estratto secco totale: 15‰

Pressione: 2,5 bar

## PROFILO ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino scarico, limpido e brillante. Profumo intenso e caratteristico di fruttato. Sapore gradevolmente armonico con retrogusto amarognolo e delicato.

## ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ideale come aperitivo, si adatta a spuntini e piatti leggeri. Ottimo anche a tutto pasto, si abbina con raffinatezza ad ogni pietanza, dalle carni bianche ai dolci.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10 °C.

