



Prosecco Frizzante DOC Treviso

11,5% vol.

Vino autoctono ottenuto da uve Glera e da altre uve bianche, che nasce dalla tradizione del Frizzante e da cui prende vita tutto il Sistema Prosecco. Proponiamo il nostro Prosecco DOC Treviso Frizzante con la tipica legatura a mano dello spago come da antica usanza. Vino aromatico, dove la freschezza dei profumi inebria e ricorda i sentori del mosto durante la fermentazione. Un prodotto semplice ma straordinariamente piacevole dove, al di là dei profumi, c'è anche una percezione gustativa che si esalta nel palato con un equilibrio e un'armonia di gusti che ne fanno un prodotto accattivante, beverino, ideale per pasteggiare con piatti a base di pesce, risotti e piatti leggeri. La bassa gradazione e la bollicina non troppo intensa ne permette un maggiore consumo per la gioia di tutti.

SCHEDA TECNICA

Zona di Produzione:	Pedemontana trevigiana
Vitigno:	Glera 100%
Vendemmia:	Inizio Settembre
Raccolta Uve:	Raccolta a mano in cassa
Tecnologia adottata:	Refrigerazione delle uve prima della pigiatura, fermentazione a bassa temperatura, sedimentazione statica, diversi travasi, poi imbottigliamento.
Presa di spuma:	Metodo charmat durata da 40 giorni
Forma di Allevamento:	Sylvoz
Resa per HA:	160 q.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo Zuccherino:	12,50 g/l
Acidità Totale:	5,69 g/l
Estratto secco:	29,50 g/l

CONFEZIONE

Bottiglia 0,75 L in cartoni da n. 6 bottiglie