



Prosecco Spumante DOC Treviso Millesimato Brut

11,5% vol.

Vino autoctono ottenuto da uve Glera nella Buffer Zone delle colline del Prosecco Patrimonio dell'UNESCO. Vino accattivante color giallo paglierino luminoso, con profumo fresco, fruttato e floreale, che ricorda il gelsomino, il glicine, il citrino e la mela. Sapore secco, deciso, fine, piacevolmente acidulo ma armonico e gradevolissimo, con una bollicina che solletica il palato.

SCHEDA TECNICA

Zona di Produzione:	Buffer Zone delle Colline dell'UNESCO
Vitigno:	Glera 100%
Vendemmia:	Inizio settembre
Raccolta Uve:	Raccolta a mano in cassa
Tecnologia adottata:	Vinificazione in bianco, fermentazione a temperatura controllata, sosta sui lieviti per lisi.
Presatura di spuma:	Metodo charmat durata da 30 a 60 gg.
Forma di Allevamento:	Sylvoz stretto
Resa per HA:	130 q.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo Zuccherino:	9,10 g/l
Acidità Totale:	6,27 g/l
Estratto secco:	31 g/l
Pressione:	5,60 bar

CONFEZIONE

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