

## PROSECCO DOC TREVISO FRIZZANTE "legatura spago"



### UVAGGIO

100% Glera.

### ZONA DI PRODUZIONE

Colline dell'asolano. Vigneti medio-giovani, con esposizione a sud, situati a piede collina.

### TIPOLOGIA DI TERRENO

Di medio impasto, tendente all'argilloso.

### ALTITUDINE

Circa 150 mt. s.l.m.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Filare a Sylvoz, doppio capovolto.

### RESA

180 q/ettaro. Resa per pianta auspicata: 7-8 kg.

### VENDEMMIA

Medio-precoce, i primi giorni 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 termocontrollati, dove il vino viene poi mantenuto fino alla presa di spuma.

### PRESA DI SPUMA

In autoclave con lieviti selezionati in zona d'origine secondo il metodo Martinotti-Charmat e successiva stabilizzazione. Una volta ottenuta la certificazione DOC il Prosecco è imbottigliato sotto pressione e riposa in bottiglia prima della messa in commercio.

### CONSERVAZIONE

Spumante aromatico non indicato per l'invecchiamento, si consiglia il consumo entro l'anno. Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore, in posizione verticale.

### DATI TECNICI

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 limpido e brillante, bollicina vivace e briosa. Profumo intenso e caratteristico di fruttato con fresche note di glicine bianco e mela golden. Col suo sapore gradevolmente armonico, pulito, semplice e sincero, rappresenta con fierezza la tradizione del prosecco "quotidiano".

### ABBINAMENTO

Una bollicina semplice e versatile, per tutti i giorni e tutte le occasioni. Estremamente beverino, è un'allegria proposta a tutto pasto e un perfetto compagno per una serata fra amici.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

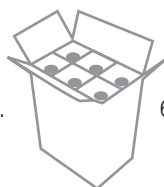
8 - 10 °C

### CONFEZIONE

Confezionato con la caratteristica legatura "spago", come vuole la tradizione Trevigiana.



0,75 L.



6 bottiglie