



**Dati analitici:**

Grado alcolico: **11%**  
Residuo zuccherino: **12 g/L.**  
Acidità totale: **5,3‰**  
Estratto secco totale: **15‰**  
Pressione: **2,5 bar**

**Uvaggio:**

Glera 100%.

**Zona di produzione e clima:**

Le uve Glera per il nostro Prosecco DOC Treviso derivano da vigneti situati nella fascia pedecollinare dell'Asolano, tra i pendii e il piede collina, ad altitudine che varia dai 100 ai 150m s.l.m. I vigneti sono esposti a sud e godono di ventilazione favorevole e clima mite. Il terreno ha le tipiche caratteristiche dei suoli dell'Asolano e presenta una buona componente argillosa che contribuisce ad ottenere un Prosecco strutturato, contraddistinto da una bollicina molto fine e cremosa.

**Resa:**

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

**Vendemmia:**

Prima decade di Settembre.

**Vinificazione:**

La vinificazione è in bianco con pressatura soffice. Le particelle più solide vengono separate dal mosto mediante flottazione. Il mosto viene quindi fatto fermentare in serbatoi di acciaio a temperatura controllata mediante l'uso di lieviti selezionati. Al termine dei 10-15 giorni di fermentazione, otteniamo un vino nuovo dal grado alcolico di 10% circa che verrà stoccato, in contatto con le fecce fini, fino alla successiva presa di spuma.

**Presa di spuma:**

Secondo il metodo Martinotti-Charmat, la presa di spuma avviene in recipienti di acciaio termocondizionati a tenuta di pressione chiamati autoclavi. Il vino nuovo ottenuto viene filtrato e caricato in autoclave con l'aggiunta di lieviti selezionati. La temperatura, monitorata giornalmente insieme alla pressione, si attesta intorno ai 15 °C per tutta la durata del processo (circa 40 giorni). Una volta raggiunta la sovrappressione desiderata, che per un frizzante si attesta intorno ai 2,5 bar, la massa viene refrigerata a -3.5 °C per arrestare la fermentazione e consentire la stabilizzazione. Dopo la filtrazione, il vino è pronto ad essere certificato secondo le regole del disciplinare DOC.

**Certificazione DOC:**

L'ente preposto raccoglie una campionatura del frizzante ottenuto e ne verifica i requisiti attraverso un'analisi chimica di laboratorio e una successiva analisi organolettica da parte di una commissione di tecnici degustatori. Una volta ricevuta l'approvazione e rilasciati i contrassegni di stato, possiamo procedere all'imbottigliamento isobarico e al confezionamento.

**Profilo organolettico:**

Brillante, giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente. Profumo intenso e caratteristico con note delicate di fiori bianchi quali acacia e glicine e di mela verde. Al palato si caratterizza per un sapore pulito ed un interessante equilibrio tra una leggera freschezza ed un finale secco, asciutto e persistente. Gradevolmente armonico, 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.

**Formato e imballo:**

Bottiglia da 0,75 L. Tappo in sughero e tradizionale "legatura spago" fatta a mano. Cartoni da 6 bottiglie. Pallet EPAL da 80 cartoni (5 strati) o 96 cartoni (6 strati).