



Dati analitici:

Grado alcolico: **11%**
Residuo zuccherino: **9 g/L.**
Acidità totale: **5,3‰**
Estratto secco totale: **15‰**
Pressione: **4,5 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, 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 della zona 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 e zuccheri che faranno da alimento innescando la fermentazione. 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, 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.

Certificazione DOC:

L'ente preposto raccoglie una campionatura dello spumante 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:

Colore giallo paglierino brillante. Al naso si percepiscono aromi varietali di mela gialla e pera Williams, accompagnati da note floreali di camomilla e sambuco. Al palato, ottimo equilibrio tra acidità e sentori fruttati, con un'effervescenza rinfrescante.

Abbinamento:

È un vino che, grazie al bilanciamento tra residuo zuccherino e freschezza, si presta a essere gustato come aperitivo o ad accompagnare pasti dai sapori leggeri.

Formato e imballo:

Bottiglia da 0,75 L. - *Disponibile anche in formato Magnum con confezione regalo.*
Cartoni da 6 bottiglie.
Pallet EPAL da 80 cartoni (5 strati)
o 96 cartoni (6 strati).



Dati analitici:

Grado alcolico: **11%**
Residuo zuccherino: **9 g/L.**
Acidità totale: **5,3‰**
Estratto secco totale: **15‰**
Pressione: **4,5 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, 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 della zona 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 e zuccheri che faranno da alimento innescando la fermentazione. 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, 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 dello spumante 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 tendente al verdognolo con un perlage fine e persistente. Al naso si presenta fruttato con sentori di mela verde e di pera. Spiccano note di speziato mediterraneo dove si notano sensazioni floreali. Al palato è un vino ben equilibrato e molto fresco, gli aromi di frutta sono esaltati da una buona acidità. Persistente, asciutto e con retrogusto fine ed elegante.

Abbinamento:

Ottima bollicina da consumarsi a tutto pasto, accompagna con particolare eleganza i primi piatti, le carni leggere e le pietanze a base di pesce.

Formato e imballo:

Bottiglia da 1,5 L.
Cartoni da 6 bottiglie confezionate singolarmente in astuccio regalo - oppure
Cartoni da 3 bottiglie
senza astuccio.



Dati analitici:

Grado alcolico: **11%**
Residuo zuccherino: **9 g/L.**
Acidità totale: **5,3‰**
Estratto secco totale: **15‰**
Pressione: **4,5 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, 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 della zona 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-Charvat, 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 e zuccheri che faranno da alimento innescando la fermentazione. 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, 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 dello spumante 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 tendente al verdognolo con un perlage fine e persistente. Al naso si presenta fruttato con sentori di mela verde e di pera. Spiccano note di speziato mediterraneo dove si notano sensazioni floreali. Al palato è un vino ben equilibrato e molto fresco, gli aromi di frutta sono esaltati da una buona acidità. Persistente, asciutto e con retrogusto fine ed elegante.

Abbinamento:

Ottima bollicina da consumarsi a tutto pasto, accompagna con particolare eleganza i primi piatti, le carni leggere e le pietanze a base di pesce.

Formato e imballo:

Bottiglia da 0,375 L.
Cartoni da 12 bottiglie.
Pallet EPAL da 65 cartoni (5 strati)
o 78 cartoni (6 strati).