

PROSECCO CUVÈE



DATI COMMERCIALI

Denominazione:

Prosecco IGT MT cuvèe brut

Colore: brillante, giallo paglierino, perlage finissimo e persistente.

Profumo: elegante e complesso, con sentori di banana, ananas, fiori di campo e crosta di pane.

Sapore: buon corpo, asciutto, ricorda il fruttato con sentori di mela e di pera; l'armonia si completa con la giusta sapidità.

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati:

Prosecco e Pinot Bianco

Zona ubicazione vigneti:

Rai di San Polo di Piave

Altitudine: 30 metri sul livello del mare

Tipo di suolo: Argilloso, sabbioso a tratti anche ghiaioso.

Orientamento ed esposizione delle viti: sud-nord

Sistema di allevamento:

Sylvoz doppio capovolto

Ceppi/ha: 2800

Resa uva q.li/ha: 120 q.li/ha

Epoca vendemmia: metà settembre

DATI ENOLOGICI

Pressatura: molto soffice

Tecnica di spumantizzazione:

charmat lungo

Fermentazione Malolattica: no

Affinamento: no

Durata maturazione: 30 giorni prima della commercializzazione.

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %: 70%

Estratto secco (gr/lt): 20,00

Acidità totale (gr/lt): 6,20

Ph: 3,20

Zuccheri residui (gr/lt): 12

Alcol svolto: 11,50% vol

ALTRI DATI

Abbinamenti: ottimo come aperitivo servito con verdure pastellate, frittore e formaggi; eccellente l'abbinamento con pesce crudo quali ostriche, tartufi e scampi.

Temperatura di servizio: 6-8° C

Conservazione: in luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.