

## PROSECCO SPUMANTE MILLESIMATO DRY

### DATI COMMERCIALI

**Denominazione:** Prosecco Millesimato DOC TREVISO

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

**Profumo:** elegante e complesso, con sentori di ananas, albicocca, pera, mela e fiori di campo che ricordano la primavera come quelli di glicine e acacia.

**Sapore:** buon corpo, asciutto, con fruttato emergente, l'armonia data dagli zuccheri si completa con la giusta sapidità.

### DATI AGRONOMICI

**Vitigni utilizzati:** Prosecco

**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:** 120q.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):** 19,50

**Acidità totale (gr/lt):** 5,80

**Ph:** 3,10

**Zuccheri residui (gr/lt):** 23

**Alcol svolto:** 11,50% vol

### CONSIGLI UTILI

**Abbinamenti:** se hai un'occasione da festeggiare questo è il tuo vino ideale, ti da il benvenuto come aperitivo per poi salutarti, fino alla prossima occasione, al momento del dolce.

**Temperatura di servizio:** 6-8° C.

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

