

PROSECCO FRIZZANTE



Abbinamenti

Ottimo come aperitivo, delizioso con gli antipasti a base di verdure (da provare con il radicchio di Treviso) e con i risotti a base di verdure di stagione. Ottimo per accompagnare cene a base di pesce.

Temperatura di servizio

6 - 8 C.

> DATI COMMERCIALI

Denominazione: Prosecco DOC TREVISO frizzante
Colore: brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumo: fiori d'acacia, di buona intensità con note particolari di mela, limone e pompelmo.
Sapore: gusto fresco, buona struttura, al palato risulta gradevole ed armonico.

> 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: 140 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 %: 65%
Estratto secco (gr/lt): 33
Acidità totale (gr/lt): 5,60
Ph: 3,55
Zuccheri residui (gr/lt): 7
Alcol svolto: 11,50% vol