

EPSILON Prosecco DOC Treviso ICE



CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

DENOMINAZIONE	Prosecco DOC Treviso ICE
COLORE	Giallo dorato intenso, perlage fine e persistente.
PROFUMO	Particolarmente fruttato il naso, guidato da ricordi di mango e guava, cui seguono richiami agrumati di pompelmo rosa.
SAPORE	Fresco, voluttuoso e gradevole il sorso, contraddistinto da un retrogusto che ritorna sulla piacevole componente amara del pompelmo.

DATI AGRONOMICI

VITIGNI UTILIZZATI	Glera
ZONA UBICAZIONE VIGNETI	Rai di San Polo di Piave
ALTITUDINE	30 metri s.l.d.m.
TIPO DI SUOLO	Argilloso, sabbioso a tratti anche ghiaioso.
ORIENTAMENTO ED ESPOSIZIONE DELLE VITI	Sud-Nord
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Sylvoz doppio capovolto
CEPPI/HA	2500
RESA UVA Q.LI/HA	150
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%
ACIDITÀ TOTALE (GR/LT)	5,60 ÷ 5,80
PH	3,15 ÷ 3,25
ZUCCHERI RESIDUI (GR/LT)	22 ÷ 25
ALCOL SVOLTO	11% 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.

