

# PROSECCO DOC TREVISO BRUT

## TERRITORIO

**Vitigno:** 100 % Glera

**Ubicazione:** podere Carboncine, Roncade, Treviso

**Tipologia terreno:** Argilloso con presenza di caranto

**Forma di allevamento:** Sylvoz

## VENDEMMIA

**Epoca di Vendemmia:** Da metà settembre.

## CANTINA

**Vinificazione:** Alla vendemmia fa seguito la pressatura soffice, il mosto ottenuto è fatto decantare a freddo e la frazione limpida viene poi avviata alla fermentazione primaria, che avviene in recipienti di acciaio a temperatura controllata di 18°/19° C.

**Presa di spuma:** Il vino base fermo ottenuto sosta sui propri lieviti per almeno 3 mesi, viene trasferito poi in autoclave per la rifermentazione e lavorato secondo il metodo Martinotti-Charmat, dove si compie il processo di presa di spuma per circa un mese.

Il vino spumante così ottenuto passa alla fase dell'imbottigliamento.

**Affinamento:** una volta imbottigliato viene lasciato riposare per 4/6 settimane prima del commercio.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il Prosecco è il vino caratteristico della Provincia di Treviso, uno spumante secco, delicato, dal profumo leggermente fruttato e dal gusto giovane.

**Colore:** alla vista si presenta di un bel colore giallo paglierino chiaro brillante.

**Perlage:** risulta fine e persistente ed esplose in una spuma cremosa e vivace.

**Profumo:** al naso le sue caratteristiche di fragranza rivelano leggere note di mela Golden appena matura e di pera Williams, adagiati su un fondo floreale delicato e gradevole.

**Gusto:** in bocca risulta ampio e armonico, caratteristiche che identificano le stesse note fruttate che si percepiscono al naso.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo fuori pasto in abbinamento ad antipasti misti e piatti di pesce dell'Adriatico, tempere di verdure, minestre, zuppe e risotti sempre a base di verdure.

## CONSERVAZIONE

È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro l'anno. Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce.



## CARATTERISTICHE ANALITICHE \*

**Grado alcolico:** 11,0 - 11,5 % vol.

**Zuccheri:** 8,0 g/l

**Acidità totale:** 5,50 - 6,00 g/l

*\* Le caratteristiche analitiche sono indicative, possono variare a seconda dell'andamento stagionale.*

## COME SERVIRLO

**Temperatura di servizio:** 6-8°C

**Bicchieri consigliati:** Classica flûte allungata

**Formati disponibili:** 0,75 L



€ 0,75