



Prosecco Spumante DOC Treviso Brut Biologico



Descrizione Prodotto

Vino spumante ottenuto per rifermentazione in autoclave, con lieviti selezionati e a temperatura controllata.



Zona di Origine: provincia di Treviso.

Altimetria: 40 metri s.l.m.

Tipologia del Terreno: medio impasto.

Uve: Glera.

Sistema di Allevamento: Sylvoz.

Epoca di Raccolta: Seconda decade di settembre.

Tecnologia "Le Contesse":

- raccolta manuale delle uve.
- pressatura soffice e pulizia del mosto per decantazione statica a freddo.
- conservazione di una parte del mosto a freddo, vinificazione della restante parte a temperatura controllata e poi conservazione in recipienti di acciaio inox a bassa temperatura
- rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati.
- imbottigliamento e riposo in bottiglia per qualche settimana in magazzino condizionato.

Gradazione Alcolica: 11 % vol.

Residuo Zuccherino: 10 g/l.

Perlage: fine e persistente.

Colore: giallo paglierino chiaro.

Profumo: fruttato di mela Golden, pera Williams e pesca, floreale con note di glicine e di fiori bianchi.

Palato: morbido, con una buona nota acida, gradevole, fine ed estremamente armonico.

Servizio: servire freddo ad una temperatura di 6-8°C.

Abbinamenti Consigliati: ottimo come aperitivo, ma grazie alla spiccata versatilità è un vino per ogni occasione. Eccellente con le portate di pesce e per brindare agli eventi più brillanti.