



## Prosecco Frizzante DOC Treviso



### Descrizione Prodotto

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



0,750 lt

**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":

- 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:** 10,50 % vol.

**Residuo Zuccherino:** 9 g/l.

**Perlage:** fine e persistente.

**Colore:** giallo paglierino chiaro.

**Profumo:** fruttato di mela acerba e pompelmo, fiori di acacia e glicine.

**Palato:** sapido, fresco e armonico.

**Servizio:** servire freddo ad una temperatura di 8-10°C.

**Abbinamenti Consigliati:** ottimo aperitivo, si sorseggia a tutto pasto con portate di pesce e cibi leggeri. Eccellente abbinamento con la cucina etnica.