

Prosecco DOC Treviso Frizzante



Descrizione Prodotto

Vino frizzante 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":

- 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.