

Cod. 021

Prosecco D.O.C. Treviso Aeris

Vino frizzante, giovane e allegro.

DATI TECNICI

Uve:	90% Glera - 10% Pinot Bianco
Zona di produzione:	Regione Veneto, provincia di Treviso.
Terreno:	Collinare, di origine morenica di medio impasto.
Esposizione dei vigneti:	Sud-ovest.
Altimetria del vigneto:	180 mt s.l.m.
Sistema di allevamento:	Doppio capovolto.
Produzione u/ha:	18.000 kg.
Vendemmia:	Fine Settembre-Ottobre.
Spumantizzazione:	Dopo aver effettuato la macerazione a freddo per la durata di 12-18 ore si procede alla rifermentazione in autoclave per circa 30 giorni alla temperatura di 16°.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore:	Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli.
Profumo:	Profumo riccamente fruttato che ricorda la mela verde, la pesca, la mandorla.
Sapore:	Morbido e di ben strutturato.
Abbinamenti:	Ottimo aperitivo o tutto pasto, accompagna bene primi e secondi piatti leggeri.
Temperatura di servizio:	8-10° C

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica:	11.5°
Zuccheri residui:	13 g/l
Acidità Totale:	5.5 g/l
Pressione:	2,5 bar
Formato:	750 ml - 200 ml

VALORI NUTRIZIONALI per bicchiere 100ml

Valore Energetico	274 KJ / 68 Kcal
Proteine :	<1 g
Grassi :	<1 g
Carboidrati:	1,1 g



Cod. 022

Prosecco D.O.C. Treviso Legatura Spago

Frizzante ottenuto da uve D.O.C. accuratamente selezionate, che esprime al meglio i gusti e i profumi tipici del Prosecco.

DATI TECNICI

Uve:	100% Glera.
Zona di produzione:	Regione Veneto, provincia di Treviso.
Terreno:	Argilloso, calcareo.
Esposizione dei vigneti:	Sud.
Altimetria del vigneto:	180 mt s.l.m
Sistema di allevamento:	Doppio capovolto
Produzione u/ha:	18.000 kg.
Vendemmia:	Fine Settembre/Ottobre.
Spumantizzazione:	Dopo una macerazione a freddo di 12-18 ore, avviene la lenta fermentazione secondaria in autoclave, a una temperatura di 16-18°C per circa 30 giorni.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore:	Giallo paglierino intenso e perlage vivace, fine ed elegante.
Profumo:	Un'esplosione di fragranze fresche e vellutate. Si distingue la mela verde, pesca, albicocca e infine fiori d'acacia e rosa.
Sapore:	Di ottima struttura, è uno straordinario connubio di freschezza e sapidità.
Abbinamenti:	Ideale per aperitivi, accompagna elegantemente primi e secondi leggeri, carni bianche, verdure, piatti a base di pesce e crostacei.
Temperatura di servizio:	8/9° C.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica:	11.5°
Zuccheri residui:	12 g/l
Acidità Totale:	5.5 g/l
Pressione:	2,5 bar
Formato:	750 ml

VALORI NUTRIZIONALI per bicchiere 100ml

Valore Energetico	274 KJ / 68 Kcal
Proteine :	<1 g
Grassi :	<1 g
Carboidrati:	1,1 g



Cod. 023

Rosé “Vita Rosa” Legatura Spago

Le bollicine rosate del Vita Rosa offrono ricche note di agrumi con un finale asciutto.

DATI TECNICI

Uve:	Nere e bianche selezionate per ottenere un prodotto fresco e vivace.
Zona di produzione:	Le uve provengono esclusivamente dalla Regione Veneto.
Terreno:	Pianeggiante, argilloso leggermente calcareo, solo dalla Regione Veneto.
Esposizione dei vigneti:	Sud.
Altimetria del vigneto:	150 mt s.l.m
Sistema di allevamento:	Doppio capovolto.
Produzione u/ha:	18.000 kg.
Vendemmia:	Settembre.
Spumantizzazione:	In rosa, con sosta molto breve delle bucce a contatto con il mosto in modo da ottenere la tipica colorazione. Fermentazione primaria a temperatura controllata, con l'aggiunta di lieviti selezionati in autoclave per circa 30 giorni.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore:	Rosa carico con perlage fine e persistente.
Profumo:	Riccamente fruttato, con evidenti note di profumi floreali che ricordano il tiglio, il glicine e l'acacia.
Sapore:	Citrino, di corpo snello, armonico e finale asciutto.
Abbinamenti:	Eccellente come aperitivo e per cocktail, accompagna alla perfezione piatti leggeri e a base di pesce o di verdure.
Temperatura di servizio:	8/9° C.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica:	11.5°
Zuccheri residui:	13 g/l
Acidità Totale:	5.5 g/l
Pressione:	2,2 bar
Formato:	750 ml - 200 ml

VALORI NUTRIZIONALI per bicchiere 100ml

Valore Energetico	274 KJ / 68 Kcal
Proteine :	<1 g
Grassi :	<1 g
Carboidrati:	1,1 g



Cod. 025

Prosecco D.O.C. Treviso Renana

Vino ideale per chi ama la tipicità del Prosecco, ma con meno bollicine.

DATI TECNICI

Uve:	90% Glera – 10% Pinot Bianco
Zona di produzione:	Regione Veneto, provincia di Treviso.
Terreno:	Argilloso, calcareo.
Esposizione dei vigneti:	Sud-ovest.
Altimetria del vigneto:	180 mt s.l.m.
Sistema di allevamento:	Doppio capovolto.
Produzione u/ha:	18.000 kg.
Vendemmia:	Fine Settembre.
Spumantizzazione:	Dopo aver effettuato la macerazione a freddo per la durata di 12-18 ore si procede alla rifermentazione lenta in autoclave per circa 30 giorni alla temperatura di 16°-18° con l'aggiunta di lieviti selezionati.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore:	Giallo paglierino e riflessi verdognoli.
Profumo:	Si percepiscono per tipicità la pera, la mela verde e una fine sensazione di agrumi citrini, fiori di acacia, glicine, giglio e fiori secchi, infine miele e camomilla.
Sapore:	Equilibrato, pieno, morbido con finale fresco e sapido.
Abbinamenti:	Ottimo a tutto pasto.
Temperatura di servizio:	8/9° C

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica:	11.5°
Zuccheri residui:	15 g/l
Acidità Totale:	5.5 g/l
Pressione:	2,2 bar
Formato:	750 ml

VALORI NUTRIZIONALI per bicchiere 100ml

Valore Energetico	286 KJ / 69 Kcal
Proteine :	<1 g
Grassi :	<1 g
Carboidrati:	1,5 g

