

Cod. 021

Prosecco D.O.C. Aeris

Vino frizzante, giovane e allegro.



DATI TECNICI

Uve:	100% Glera.
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:	Settembre
Elaborazione:	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 ben strutturato.
Abbinamenti:	Ottimo aperitivo o a tutto pasto, accompagna bene primi e secondi piatti leggeri.
Temperatura di servizio:	8° 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	278 KJ / 68 Kcal
Proteine :	<1 g
Grassi :	<1 g
Carboidrati:	1,1 g

