

Cod. 011

## Prosecco D.O.C. Treviso Brut



Sapidità e freschezza. Perlage fine e persistente.

### 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:	Settembre
Vinificazione:	Vino base ottenuto da uve pigiate e criomacerate secondo il Metodo Gianfranco Follador®, segue un'attenta fermentazione.
Spumantizzazione:	La presa di spuma è ottenuta in autoclave secondo il metodo Martinotti (Charmat) con una fermentazione regolare seguita da una lunga sosta sui lieviti a 0°.

### PROFILO ORGANOLETTICO

Colore:	Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.
Profumo:	Sentori di fiori, mela, pera e agrumi anche nel palato.
Sapore:	Delicato e vellutato, armonioso e sapido.
Abbinamenti:	Ideale come aperitivo. Si abbina bene a primi piatti, piatti a base di pesce, verdure e carni bianche.
Temperatura di servizio:	8°C

### DATI ANALITICI

Gradazione alcolica:	11.5°
Zuccheri residui:	8 g/l
Acidità Totale:	6 g/l
Pressione:	5,5 bar
Formato:	750 ml

### VALORI NUTRIZIONALI per bicchiere 100ml

Valore Energetico:	272 KJ / 67 Kcal
Proteine:	<1 g
Grassi:	<1 g
Carboidrati:	1,0 g

