

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

