

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 |

