

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

