



## Prosecco DOC Brut Spumante

### SPECIALITA'



**Alcool:** 11% vol.

**Area di produzione:** I vigneti sono situati nella provincia di Treviso, all'interno dell'area Doc Prosecco.

**Uve:** Glera 100%. Sistema di coltivazione: "Sylvoz doppio capovolto" con 3000 piante per ettaro.

**Composizione del suolo:** Terreni di origine alluvionale, di medio impasto e argillosi.

**Sistema di vinificazione:** Vinificazione in bianco, spremitura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata. Metodo di spumantizzazione: "Martinotti" (Charmat).

**Colore:** Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Perlage: fine, persistente e cremoso.

**Profumo:** Ampio ed intenso, con tipici sentori aromatici di mela gialla e di fiori bianchi.

**Sapore:** Fresco e piacevolmente morbido, di buona sapidità e armonia.

**Temperatura di servizio:** Da servire molto freddo a 6-8°C.

**Conservazione:** Da bere giovane. Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

**Suggerimenti gastronomici:** Ottimo come aperitivo e a fine pasto con dolci e dessert.

---

### DATI TECNICI:

**Acidità totale:** 5,40 g/l

**Zucchero:** 11,90 g/l

**SO2 totale:** 112 mg/l

**SO2 libera:** 20 mg/l

**Estratto secco netto:** 17,2 g/l

**Acidità volatile:** 0,24 g/l

