

PROSECCO

D.O.C. SPUMANTE BRUT

CL. 75

VIGNETO

Zona di produzione: Regione Veneto, provincia di Treviso

Vigneto tipo: bianco

Varietà: Glera

Densità di impianto: 3.500 ceppi ettaro

Resa ettaro: 18.000 kg/ha

Resa per pianta: 5 kg/ceppo

Sistema di allevamento: doppio capovolto

Epoca di vendemmia: fine Settembre

Raccolta: a mano

VINIFICAZIONE

Recipiente di fermentazione: in acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 16/18°C

Lieviti: selezionati

Durata di fermentazione: 8/10 giorni

Fermentazione malolattica: no

Spumantizzazione: metodo Charmat

Maturazione: breve in acciaio e successivi 50 giorni in bottiglia prima della commercializzazione

DATI TECNICI

Grado alcolico: 11,5 % vol.

Grado zuccherino: 9 grammi per litro

Acidità totale: 5,7 grammi per litro

Ph: 3,18

DEGUSTAZIONE:

Colore: giallo paglierino, perlage vivace, persistente e sottile

Profumo: fruttato, con marcati sentori di mela e pera, ricco di fiori di campo

Sapore: fruttato, acidulo, sapido e di forte personalità

Massima espressione: entro i 18 mesi dalla vendemmia

Servizio: 7/8°C come aperitivo, si sposa bene ad ogni pietanza

Bicchieri consigliati: calice



VIGNA SANCÒL S.R.L.

Piazza Ugo Angelo Canello, 4/A - 31049 Guia di Valdobbiadene (TV) - Tel. + 39 0423 900658 - Fax + 39 0423 904873 - info@vignasancol.it - www.vignasancol.it