

# PROSECCO

## D.O.C. TREVISO GROP VINO FRIZZANTE

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, inizio Ottobre

**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 % vol.

**Grado zuccherino:** 13 grammi per litro

**Acidità totale:** 5,5 grammi per litro

**Ph:** 3,18

### DEGUSTAZIONE:

**Colore:** oro pallido, perlage sottile e vivace

**Profumo:** intenso di muschio selvatico e fragranza di mela golden

**Sapore:** morbido, fresco, frizzante, snello di corpo e lieve da alcol

**Massima espressione:** entro i 18 mesi dalla vendemmia

**Servizio:** 7/8°C come aperitivo, con antipasti o piatti leggeri

**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