

PROSECCO SPUMANTE BRUT D.O.C.

Bottiglia cl 75
Magnum cl 150

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

Vineyard

Production area: the Veneto region, province of Treviso
Wine type: white
Grape variety: Glera
Density of planting: 3.500 vines per hectare
Yield per hectare: 18.000 kg/ha
Yield per plant: 5 kg/vine
Training system: double canopy
Time of harvest: late September
Type of harvesting: hand picking

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

Vinification

Fermentation rank: stainless steel
Fermentation temperature: 16/18°C
Yeasts: selected
Fermentation time: 8/10 days
Malolactic fermentation: no
Sparkling winemaking method: Martinotti
Ageing: short time in steel followed by 50 days in the bottle before being put on the market

Dati tecnici

Grado alcolico: 11,5 % vol.
Grado zuccherino: 8 grammi per litro
Acidità totale: 5,7 grammi per litro
Ph: 3,20

Technical data

Alcohol content: 11.5 % vol.
Sugar content: 8 grams per litre
Total acidity: 5.7 grams per litre
Ph: 3.20

Degustazione

Colore: giallo paglierino Perlage fine e persistente, spuma cremosa
Profumo: fruttato, con marcati sentori di mela e pera, leggere note di fiori di campo
Gusto: 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 consigliato: calice

Tasting

Colour: straw yellow, persistent and fine perlage
Bouquet: fruity with marked hints of apple and pear, full of the fragrance of wild flowers
Flavour: fruity, acidulous, flavorsome, with a big character
Best drunk: within 18 months from harvest
Serving suggestions: at 7/8°C as an aperitif. It goes well with any dish
Recommended glass: flute