VIGNASANCÒL
SCENARI DI VINI

PROSECCO
FRIZZANTE D.O.C. GROP

Bottiglia 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

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, early October
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% vol.
Grado zuccherino: 10 grammi per litro
Acidità totale: 5,5 grammi per litro
Ph: 3,18

Technical data
Alcohol content: 11 % vol.
Sugar content: 10 grams per litre
Total acidity: 5.5 grams per litre
Ph: 3.18

Degustazione
Colore: oro pallido, perlage sottile e vivace
Profumo: fruttato con mela golden e floreale con fiori di campo
Gusto: fresco, leggero, aereo di ottima bevibilità
Massima espressione: entro i 18 mesi dalla vendemmia
Servizio: 7/8°C come aperitivo, con antipasti o piatti leggeri
Bicchiere consigliato: calice

Tasting
Colour: pale gold, fine and lively perlage
Bouquet: intense aroma of wild musk and the fragrance of golden apple
Flavour: smooth, fresh, petillant, light bodied and gently alcoholic
Best drunk: within 18months from harvest
Serving suggestions: at 7/8°C as an aperitif, with starters or light meals
Recommended glass: flute

Vigna Sancol S.r.l.
Via Strada di Guia, 31 – 31049 Guia di Valdobbiadene (TV)
Tel. +39 0423 900658 – Fax+ 39 0423 904873
info@vignasancol.it – www.vignasancol.it