



PROSECCO D.O.C.

Caratteristiche organolettiche:

Colore paglierino tenue, fine e fragrante all'olfatto con sentori di mela golden, agrumi e fiori bianchi, il sorso fresco e gradevole enfatizza la facilità di beva, buona persistenza, chiusura pulita e asciutta.

Vitigni:

Glera.

Area di produzione:

Provincia di Treviso (Veneto)

Piante per ettaro:

2500-3000.

Vigneto:

"Cappuccino modificata" - Sylvoz.

Periodo di raccolta dell'uva:

Dalla metà di settembre.

Processo Produttivo:

Si procede alla diraspatura e ad una pressatura soffice delle uve, in modo da separare le bucce dal mosto, evitando però l'estrazione di sostanze che potrebbero conferire al vino asprezza e amarezza oltre che una certa instabilità. La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio successivamente all'aggiunta di lieviti selezionati. In accordo con il metodo Martinotti, la seconda fermentazione si sviluppa in autoclave, ad una temperatura che viene mantenuta a 15 gradi Celsius, per preservare la fragranza e gli aromi tipici delle uve d'origine. Al termine del processo di spumantizzazione, il vino viene stabilizzato a freddo, filtrato e imbottigliato.

Gradazione alcolica:

11% Vol.

