



PROSECCO BRUT
TREVISO D.O.C.
METODO MARTINOTTI - BRUT

Vitigno: Glera e piccola percentuale di altre varietà consentite.

Zona di produzione: i vigneti sono situati nella provincia di Treviso, all'interno dell'area Doc Prosecco. Dalle colline la zona di produzione si estende fino alla pianura con terreni di origine alluvionale, di medio impasto e argillosi.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

Produzione per ettaro: al massimo 180 quintali di uva.

Periodo di vendemmia: prima settimana di settembre.

Tecniche di produzione: vinificazione in bianco, spremitura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata.

Metodo di spumantizzazione: metodo Martinotti - charmat.

Note degustative

Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli.

Perlage: ricco, fine, persistente e cremoso.

Profumo: diretto ed intenso, il primo caldo impatto è di fiori bianchi, si esaltano successivamente i tipici sentori semi-aromatici di pera William.

Gusto: fresco e morbidamente asciutto, di buona sapidità e armonia.

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

Gradazione alcolica: 11 % vol.

Zuccheri: 0,9 g/l

Acidità: 5,7 g/l

