



**PROSECCO
D.O.C. TREVISO
SPUMANTE BRUT**

Grado alcolico: 11,00% in Vol.

Grado zuccherino: 9 gr/l

Acidità totale: 5,7 gr/l

PH: 3,15

Vinificazione:

Charmat

Affinamento:

Residuo zuccherino 9 g/l Spumante Brut

Vigneto: Glera

Zona produzione: San Polo di Piave (TV)

Resa ettaro: 140 q/ha

Sesto d'impianto: 2,80 x 1,20

Sistema di allevamento: Sylvoz

Vino dal colore giallo paglierino, perlage fino e persistente.

Al palato risulta fresco e sapido con acidità equilibrata.

Vino brut cioè con residuo zuccherino inferiore a 12 gr/L, in questo caso è 9 gr/L

Perlage fino, profumo fresco e fruttato con sentori di mela verde e pesca bianca.

Versatile in ogni occasione, si adatta a qualsiasi pietanza dall'antipasto a piatti di carne bianca al dessert.

Da servire alla temperatura di 8 - 10 gradi.