



## PROSECCO D.O.C. TREVISO

### FRIZZANTE - TAPPO SPAGO

#### VIGNETO

**Zona di produzione:** provincia di Treviso.

**Area DOC Treviso**

**Varietà:** Glera.

**Densità di impianto:** 2.800 - 3.000 ceppi ettaro.

**Resa ettaro:** 110 - 120 ettolitri/ettaro.

**Resa per pianta:** 4,5 - 5,2 kg/pianta.

**Sistema di allevamento:** Sylvoz.

**Epoca di vendemmia:** metà - fine settembre.

#### VINIFICAZIONE

**Recipiente di fermentazione:** in acciaio inox.

**Temperatura di fermentazione:** controllata, massimo 20°C.

**Lieviti:** selezionati.

**Durata di fermentazione:** 10 giorni circa.

**Fermentazione malolattica:** no.

#### FRIZZANTATURA

**Frizzantatura:** metodo Martinotti.

**Maturazione:** in autoclave per 15 - 20 giorni a temperatura controllata, massimo 15° C, con lieviti selezionati per spumante. Refrigerazione per 8 giorni.

#### DATI TECNICI

**Grado alcolico:** 10,5% vol.

**Grado zuccherino:** 10 - 12 grammi per litro.

**Acidità totale:** 5,2 - 6,2 grammi per litro.

**PH:** 3.10 - 3.20

#### DEGUSTAZIONE

**Colore:** giallo paglierino.

**Profumo:** fine, fruttato, con un prevalere di mela acerba, floreale.

**Sapore:** fine e fruttato, lascia una sensazione piacevole e pulita.

**Massima espressione:** entro i 12 mesi dall'imbottigliamento.

**Servizio:** 8 - 10° C. Ottimo a tutto pasto, perfetto con i salumi della tradizione.

**Bicchieri consigliato:** calice.