



PROSECCO D.O.C. TREVISO

FRIZZANTE - TAPPO STELVIN

VIGNETO

Zona di produzione: provincia di Treviso.

Area DOC Treviso

Varietà: Glera.

Densità di impianto: 3.000 - 3.000 ceppi ettaro.

Resa ettaro: 110 - 120 ettolitri/ettaro.

Resa per pianta: 5,5 - 6,0 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: profumo fine, fruttato, tipico.

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.