

*PROSECCO DOC TREVISO
BRUT*

<i>Ubicazione:</i>	Provincia di Treviso – Esposizione: Sud/Sud-Ovest
<i>Terreno:</i>	Misto argilla, marnoso e calcareo
<i>Varietà:</i>	Glera
<i>Età media del vigneto:</i>	7 – 9 anni
<i>N° ceppi x Ha:</i>	2.800 – 3.000
<i>Produzione media x ceppo:</i>	kg 5 - 6
<i>Resa hl x Ha:</i>	110 - 120
<i>Acidità totale gr/l:</i>	5,6 – 6,8
<i>Alcool svolto:</i>	11%
<i>Pressione:</i>	5 – 5.5 atm.
<i>Residuo Zuccherino gr/l:</i>	10 - 12
<i>P.H.:</i>	3.05 – 3.20
<i>So2 totale gr/l:</i>	100 - 140
<i>Vinificazione:</i>	Vinificato in bianco dopo spremitura soffice dell'uva; spumantizzato con metodo Charmat corto.
<i>Caratteristiche:</i>	Fresco, armonico, fruttato.
<i>Colore:</i>	Giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli.
<i>Bouquet:</i>	Leggermente fruttato, ricorda la mela acerba.
<i>Gusto:</i>	Secco ma equilibrato ed armonico.
<i>Abbinamenti:</i>	Ideale come aperitivo, ottimo a tutto pasto con piatti a base di pesce.
<i>Temperatura di servizio:</i>	6 - 8° C.
<i>Durata per il consumo:</i>	18 mesi.



<i>Codice EAN bottiglia:</i>	8029061000042
<i>Codice EAN cartone:</i>	8029061000929
<i>Bottiglie x cartone:</i>	6
<i>Cartoni x paletta:</i>	96 (6 strati x 16 cartoni)
<i>Paletta:</i>	EPAL