

PROSECCO DOC TREVISO FRIZZANTE
SPAGO

<i>Ubicazione:</i>	Colline Trevigiane
<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 4,5 – 5,2
<i>Resa hl x Ha:</i>	110 - 120
<i>Acidità totale gr/l:</i>	6,0 – 6,5
<i>Alcool svolto:</i>	10,5%
<i>Pressione:</i>	2.3 – 2.5 atm.
<i>Residuo Zuccherino gr/l:</i>	10 - 12
<i>P.H.:</i>	3.10 – 3.20
<i>So2 totale gr/l:</i>	90 - 100
<i>Vinificazione:</i>	Vinificato in bianco dopo spremitura soffice dell'uva; fatto fermentare con lieviti selezionati a temperatura controllata.
<i>Caratteristiche:</i>	Fresco, armonico, quasi secco.
<i>Colore:</i>	Giallo paglierino.
<i>Bouquet:</i>	Profumo fine, fruttato, con un prevalere di mela acerba, floreale.
<i>Gusto:</i>	Fine e fruttato lascia una sensazione piacevole e pulita.
<i>Abbinamenti:</i>	Ideale come aperitivo, su antipasti e primi non elaborati.
<i>Temperatura di servizio:</i>	8 – 10° C.
<i>Durata per il consumo:</i>	12 mesi.



<i>Codice EAN bottiglia:</i>	8029061000905
<i>Codice EAN cartone:</i>	8029061000912
<i>Bottiglie x cartone:</i>	6
<i>Cartoni x paletta:</i>	96 (6 strati x 16 cartoni)
<i>Paletta:</i>	EPAL