



Prosecco Brut

VIGNETO

Tipo: bianco

Varietà: prosecco 100%

Zona di produzione: Grave di Papadopoli

Comune: Cimadolmo - Italia

Anno di impianto: 1991

Densità di impianto: 2.850 ceppi ettaro

Resa ettaro: 12.000 kg/ha

Resa per pianta: 4,20 kg/ceppo

Sesto d'impianto: 2,80 x 1,25

Superficie: 8,00 ha

Sistema di allevamento: sylvoz

Tipologia di terreno: a scheletro prevalente con percentuale di sabbia/limo

Epoca di vendemmia: terza decade Settembre

Raccolta: a macchina

VINIFICAZIONE

Trasporto dell'uva alla pressa tramite convogliatore a coclea e diraspa-pigiatrice

Impedimento: statico a freddo

Recipiente di fermentazione: serbatoi in acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 16/18°C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 8/10 giorni

Fermentazione malolattica: no

Spumantizzazione: vino base posto in autoclave e aggiunto di lieviti per la presa di spuma (metodo Charmat)

Maturazione: breve in acciaio

Imbottigliamento: successivo alla spumantizzazione

DATI TECNICI

Denominazione: Prosecco Doc Treviso Brut

Grado alcolico: 11,45 % in Vol.

Grado zuccherino: 10,80 gr/l

Acidità totale: 5,50 gr/l.

pH: 3,27

DEGUSTAZIONE

Temperatura di servizio: 6/8°C

Colore: giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente.

Olfatto: di buona intensità, dominano la crosta di pane ed il lievito. Segue il fruttato con mela verde, il floreale è presente con un delicato sentore di fiori bianchi.

Gusto: gradevole, leggero, fresco, scorrevole con acidità citrina ben presente. Equilibrato con finale sapido ed asciutto, di buona persistenza.

In cucina: è consigliabile con menù a base di pesce o primi piatti di carne bianca. Ottimo per aperitivi.

