



Prosecco Doc Treviso Brut

Prodotto nei 24 ha delle **Grave di Papadopoli** (Isola del fiume Piave) e **Tezze di Piave**, terreni ideali per esaltare le caratteristiche principali del **Prosecco**: leggerezza, aromaticità, freschezza e gusto equilibrato.



VIGNETO

Tipo: bianco

Varietà: Glera 100%

Zona di produzione: Grave di Papadopoli

Comune: Cimadolmo - Italia

Anno di impianto: 1991

Densità di impianto: 2.850 ceppi ettaro

Resa ettaro: 14.000 kg/ha

Resa per pianta: 4,90 kg/ceppo

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

Superficie: 20,00 ha

Sistema di allevamento: sylvoz

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

Epoca di vendemmia: prima decade Settembre

Raccolta: meccanica

VINIFICAZIONE

Illimpidimento: 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

Maturazione: breve in acciaio

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

Imbottigliamento: successivo alla spumantizzazione

DATI TECNICI

Denominazione: Prosecco Doc Treviso Brut

Grado alcolico: 11,00 % in Vol.

Grado zuccherino: 7.50 gr/l

Acidità totale: 5,90 gr/l.

pH: 3,27

Solforosa totale: <110 mg/l

DEGUSTAZIONE

Temperatura di servizio: 6/8°C

Spuma: giustamente evanescente.

Perlage: fine e persistente.

Colore: giallo paglierino scarico.

Olfatto: di buona intensità, dominano la 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.



Vegan – Vegetarian

Tenuta Santomè

Via Carboncine, 71 – 31056 Roncade loc. Biancade (TV)

Tel. +39 0422 848189 – Fax +39 0422 848738 - info@tenutasantome.com