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 Martinotti/Charmat)
Imbottigliamento: successivo alla spumantizzazione

DATI TECNICI

Denominazione: Prosecco Doc Treviso Brut
Grado alcolico: 10,90 % in Vol.
Residuo zuccherino: 7.29 gr/l
Acidità totale: 5,80 gr/l.
pH: 3,18
Solforosa totale: 109 mg/l (massimo consentito: 185 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 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.

Tenuta Santomè
Via Carboncine, 71 – 31056 Roncade loc. Biancade (TV)
Tel. +39 0422 848189 – info@tenutasantome.com