



azienda agricola
SARTOR EMILIO
s.s. di Sartor Carlo e Paolo



PROSECCO SPUMANTE BRUT

DOC TREVISO

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE

Vari vigneti situati sul Montello con giacitura ben esposta a Sud che va da 100 a 300 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Terreno rosso tipico del Montello detto «Ferretto», argilloso con PH sub-acido.

VITIGNI

Glera 100%

FORMA di COLTIVAZIONE

Filari disposti con potatura a Sylvoz con investimento medio di 2.600 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà del mese di Settembre

VINIFICAZIONE

Classica in bianco con spremitura soffice dell'uva. Fermentazione a temperatura controllata a 16-17°C utilizzando lieviti selezionati specifici per il Prosecco.

SPUMANTIZZAZIONE

La presa di spuma avviene in autoclave (Metodo Martinotti) per 90 giorni usando un «Pied de Cuvée» di lieviti selezionati e mosto di uve Glera.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO

11,00 % Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

10,0 g/l

ACIDITA' TOTALE

6,40 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino scarico; bollicine fini e persistente. Profumo fresco ed elegante con note fruttate gradevoli di mela e pesca bianca. Sapido al palato, leggermente acidulo con finale secco e asciutto

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, si abbina perfettamente agli antipasti in genere, ai crostacei, ai frutti di mare e ai formaggi delicati. Da provare sulla Frittura di Mare con la Polenta.

TEMPERATURA di SERVIZIO

Servire fresco a 6-8° C.