

PROSECCO Spumante BRUT

D.O.C. TREVISO



DENOMINAZIONE PROSECCO SPUMANTE D.O.C. TREVISO

VIGNETO Vigneti vari situati sul Montello con giacitura ben esposta tra i 100 e i 300 metri s.l.m.

TERRENO Terreno rosso, tipico del Montello (FERRETTO) tendenzialmente argilloso con PH sub-acido

UVE DI ORIGINE 100% Glera

FORMA DI COLTIVAZIONE Filari disposti con potatura a Sylvoz con investimento medio di 2.600 piante per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA seconda decade di settembre

PRODUZIONE MEDIA 130 hl/Ha

VINIFICAZIONE Classica in bianco con spremitura soffice dell'uva. Fermentazione a temperatura controllata 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.

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

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

TEMPERATURA e SERVIZIO Servire con secchiello per il ghiaccio. Temperatura ideale: 4-6° C.

Dati Analitici	
Bottiglie prodotte	10.000 da lt. 0,75
Confezioni	6 bottiglie da lt. 0,75
Grado Alcolico	11,00% Vol.
Zuccheri	11 g/l
Acidità Totale	6,40 g/l
PH	3,20

CONTATTI

Azienda Agricola SARTOR EMILIO s.s.
di Carlo e Paolo Sartor
Via Montegrappa, 19 - Venegazzù
31040 - VOLPAGO del MONTELLO (TV)

Tel : +39 0423 620567
Fax: +39 0423 879534
www.vinisartor.it
vinisartor@gmail.com

