

# PROSECCO Frizzante

D.O.C. TREVISO



**DENOMINAZIONE**

PROSECCO Frizzante 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 45 giorni usando un "Pied de Cuvée" di lieviti selezionati e mosto di uve Glera.

**NOTE ORGANOLETTICHE**

Colore giallo paglierino scarico; perlage fine e persistente. Profumo caratteristico fruttato e di fiori di acacia. Piacevolmente sapido al palato, leggermente amabile, giustamente armonizzato dalla buona struttura, gradevole dal retrogusto amarognolo.

**ABBINAMENTO  
GASTRONOMICO**

Da abbinare ad antipasti in genere, primi leggeri e piatti a base di pesce. Ottimo a tutto pasto. Consigliato con i Tortelloni al Burro e Salvia.

**TEMPERATURA e  
SERVIZIO**

Servire fresco alla temperatura di 6-8° C.

Dati Analitici	
Bottiglie prodotte	30.000 da lt. 0,75
Confezioni	6 bottiglie da lt. 0,75
Grado Alcolico	11,00% Vol.
Zuccheri	13 g/l
Acidità Totale	6,50 g/l
PH	3,20
Estratto secco	19 g/l



## CONTATTI

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

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

