



Scheda Tecnica

PROSECCO

denominazione di origine controllata

ZONA DI PRODUZIONE

Colline di San Pietro di Feletto , tra Conegliano e Valdobbiadene

VITIGNO

100% Glera

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz

ALTITUDINE DEI VIGNETI

265 m s.l.m.

VENDEMMIA

Rigorosamente a mano, fine settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve e fermentazione dei mosti a basse temperature per l'integrità delle note fruttate e floreali

PRESA DI SPUMA

Rifermentazione in autoclave a 15/16°C (metodo Charmat)

PERLAGE

Fine e persistente

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo fruttato

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ideale come aperitivo e si presta ad accompagnare qualsiasi piatto, da antipasti a primi non troppo elaborati

DATI ANALITICI PRINCIPALI:	- Pressione	2,5 bar
	- Alcool	11% vol
	- Zuccheri	10 g/L
	- Acidità	5,5 g/L