



PROSECCO FRIZZANTE DOC TREVISO

Il Prosecco frizzante è un vino delicato di buona aromaticità ed eleganza. La sua grande freschezza esalta profumi fruttati e floreali con in particolare sentori di pera, agrumi, frutta esotica. Un perlage fine e persistente dà vivacità al colore e solletica il palato in modo suadente e malizioso.

Vitigno: 100% Glera

Zona di produzione: Dalle vigne della Tenuta San Giorgio, coltivate nelle "Grave di Papadopoli" e attraversate dalla Strada dei Vini del Piave. I terreni di questa zona sono di origine alluvionale, sono quindi ghiaiosi e ricchi di limo e sabbia, ma le loro caratteristiche dominanti sono una buona fertilità e una naturale ed importante quantità di carbonati e microelementi utili alla vite. Tutti questi aspetti aggiunti all'influenza microclimatica del fiume creano una zona pedoclimatica e un habitat ideale per la vite.

Vendemmia: Metà settembre con uve raccolte prima della loro piena maturazione

Vinificazione : L'uva viene raccolta precocemente per rispettare la sua acidità e la sua aromaticità e dopo una delicata pigiatura viene messa a macerare a freddo per poche ore. Quindi il mosto viene separato dalle bucce mediante pressatura soffice, pulito per decantazione statica e fatto fermentare a temperatura controllata con lieviti selezionati aromatici. Terminata la fermentazione segue l'affinamento in acciaio fino alla sua frizzantatura in autoclave.

Alcool: 10,50%

Zuccheri: 13 g/Lt

Caratteristiche organolettiche: Vino di colore giallo paglierino tenue reso cristallino dal perlage fine e persistente. Aromaticamente fruttato con evidenti sentori di pera e frutta a polpa bianca è in egual misura floreale con profumo di fiori a petalo bianco. Il suo bouquet fine e delicato è ben supportato da una giusta sapidità e freschezza al palato dove riemergono tutte le sensazioni floreali e fruttate percepite in precedenza. Una carbonica cremosa e vellutata in bocca dà un giusto equilibrio gusto-olfattivo e una suadente sensazione di vivacità.

Abbinamenti: Il Prosecco frizzante è un vino versatile da molti considerato da tutto pasto, ma ideale anche in molte altre occasioni della giornata dove si presta bene per un aperitivo o un brindisi con amici. E' consigliato in abbinamento ad antipasti, primi piatti o semplici secondi a base di pesce di mare o lago.
Temperatura di servizio consigliata: 6°- 8° C

