



1528

SALATIN

DOC Prosecco Frizzante



Zona produzione	Zona collinare della DOC Treviso
Vitigno	Glera
Terreno	Limoso - argilloso asciutto magro e poco profondo
Forma di allevamento	Guyot - Sylvoz
Epoca di vendemmia	Prime due settimane di settembre
Vinificazione	In bianco mediante pressatura soffice
Fermentazione primaria	A temperatura controllata e con lieviti selezionati
Presatura di spuma	Metodo Martinotti (Charmat), lenta rifermentazione per almeno 20 giorni a bassa temperatura
Alcol	11% Vol
Residuo zuccherino	11 - 13 g/l
Acidità totale	5,50 - 6,50 g/l
Vista	Giallo paglierino scarico
Perlage	Fine e persistente
Olfatto	Note floreali e sentori di mela pesca e pera
Gusto	Moderatamente acidulo, ma armonico e abboccato dove ritroviamo la pera
Abbinamenti	Ottimo con antipasti e piatti di pesce, ma anche dessert
Temperatura di servizio	8 - 10 °C
Formati	Bottiglia 0,75 lt

Salatin SRL

via Doge Alvise IV Mocenigo, 57 - 31016 Cordignano (TV) - tel. +39 0438 995928 - fax. +39 0438 996727
www.salatinvini.com - e-mail: info@salatinvini.com