



## DOC Prosecco Frizzante



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