



DOC Treviso Prosecco Brut



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
Presa di spuma	Metodo Martinotti (Charmat), lenta rifermentazione per almeno 45 giorni a bassa temperatura
Alcol	11% Vol
Residuo zuccherino	7 - 9 g/l
Acidità totale	5,70 - 6,70 g/l
Vista	Giallo paglierino brillante con riflessi verdi
Perlage	Fine e persistente
Olfatto	Note piacevoli di fiori bianchi d'acacia con sentori di frutta, mela e pera in prevalenza, non ancora matura
Gusto	Fresco e saporito, nel finale lascia spazio ad una nota acida ben presente
Abbinamenti	Ottimo come aperitivo e accompagna in modo ottimale antipasti di pesce, crostacei e molluschi
Temperatura di servizio	6 - 8 °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