



1528

SALATIN

DOC Treviso Prosecco Extra Dry



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	13 - 15 g/l
Acidità totale	5,50 - 6,50 g/l
Vista	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Perlage	Fine e persistente
Olfatto	Un'esplosione di fragranze fruttate e floreali con prevalenza di mela verde, pesca e con sentori di fiori d'acacia e gelsomino
Gusto	Fresco, si percepisce la nota dolce e morbida che poi lascia spazio alla nota acida
Abbinamenti	Ideale come aperitivo, accompagna antipasti e primi piatti di pesce. Si abbina a dolci di creme e frutta fresca
Temperatura di servizio	6 - 8 °C
Formati	Bottiglia 0,75 lt, Magnum 1,5 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