



Sincero Prosecco DOC Frizzante Biologico



| | |
|--------------------------------|--|
| Zona produzione | Zona collinare della DOC |
| 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 | Lenta rifermentazione in bottiglia secondo metodo classico, ma senza sboccatura |
| Alcol | 11% Vol |
| Residuo zuccherino | 0 g/l |
| Acidità totale | 5,50 - 6,50 g/l |
| Vista | Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Presenta il tipico leggero deposito di lieviti in fondo alla bottiglia. Il lievito naturale è indice di genuinità e salubrità. |
| Perlage | Fine e persistente |
| Olfatto | Fruttato di buona intensità, ricco di sentori di frutti gialli. Presenti anche gli aromi floreali e lievito con buona sensazione minerale |
| Gusto | In bocca è fresco e piacevolmente amarognolo. Rimane il leggero sentore di crosta di pane e una leggera nota minerale |
| Abbinamenti | Grazie alla sua digeribilità può essere abbinato a tutto pasto. Eccellente comunque l'abbinamento con pesce, pollo e soprattutto con gli insaccati |
| 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