



1528

SALATIN

# Sincero Prosecco DOC Frizzante Biologico



<b>Zona produzione</b>	Zona collinare della DOC
<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>	Lenta rifermentazione in bottiglia secondo metodo classico, ma senza sboccatura
<b>Alcol</b>	11% Vol
<b>Residuo zuccherino</b>	0 g/l
<b>Acidità totale</b>	5,50 - 6,50 g/l
<b>Vista</b>	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.
<b>Perlage</b>	Fine e persistente
<b>Olfatto</b>	Fruttato di buona intensità, ricco di sentori di frutti gialli. Presenti anche gli aromi floreali e lievito con buona sensazione minerale
<b>Gusto</b>	In bocca è fresco e piacevolmente amarognolo. Rimane il leggero sentore di crosta di pane e una leggera nota minerale
<b>Abbinamenti</b>	Grazie alla sua digeribilità può essere abbinato a tutto pasto. Eccellente comunque l'abbinamento con pesce, pollo e soprattutto con gli insaccati
<b>Temperatura di servizio</b>	6 - 8 °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