

PROSECCO SPUMANTE D.O.C.

DENOMINAZIONE:	DOC Treviso
UVE:	Glera
ZONA DI PRODUZIONE:	Vazzola, San Polo di Piave, Ponte di Piave, Maserada sul Piave (Treviso – Veneto)
SUPERFICIE VITATA:	16 Ha
ALTITUDINE DEI VIGNETI:	30 – 80 m s.l.m.
ESPOSIZIONE:	N/S
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	medio impasto, sassoso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Bellussi, Silvoz
DENSITA' DI IMPIANTO:	1400 – 2400 piante/Ha
RESA:	180 q.li/Ha
PERIODO DI VENDEMMIA:	metà settembre
DURATA DELLA FERMENTAZIONE:	15 giorni
AFFINAMENTO IN LEGNO:	no
IMBOTTIGLIAMENTO:	a freddo
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:	30 giorni
ALCOOL:	11,5%
COLORE:	giallo paglierino scarico con riflessi verdi
PROFUMI:	intenso di mela verde, fiori bianchi
SAPORE:	corposo, leggero e mediamente dolce
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 – 10° C
ABBINAMENTO PIATTO/VINO:	come aperitivo o con pasticceria fine
PERLAGE:	fine e persistente

