

Prosecco DOC

BRUT



Denominazione	Prosecco DOC Brut
Zona di origine	Territori della provincia di Treviso
Terreno	Argilloso
Vitigno	Glera e vitigni complementari
Forma di allevamento	Sylvoz
Epoca di vendemmia	10- 20 settembre
Uva per ha max	180 q.li/ha
Vinificazione	In bianco con pressatura soffice
Fermentazione primaria	Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata
Presenza di spuma	30 giorni
Affinamento	2 mesi
Metodo di spumantizzazione	Metodo Charmat
Perlage	Sottile e continuo
Spuma	Ricca
Profumo	Ricorda il cedro e la pesca bianca, i primi fiori di primavera e il glicine
Gusto	Fedele alla tipologia Brut, è secco, eppure di sorprendente finezza. Il sorso ne mette in luce il carattere e la gradevole freschezza
Gradazione alcolica	11%
Residuo zuccherino	10 gr/lt
Pressione	5,20 atm

DETERMINAZIONE	U.M.	VALORE
Densità a 20/20 C		0.99709
Carboidrati	g/100ml	1.33
Carboidrati (incluse fibre)	g/100g	1.33
Proteine	g/100ml	0
	g/100ml	0
Grassi	g/100ml	0
Sodio	Mg/l	17.00
Calorie / 100 g	Kcal/100g	66.74
Calorie / 100 ml	Kcal/100ml	66.55
Kilojoules / 100 g	Kj/100g	279.00
Titolo alcolometrico volumico	% vol	11.10
Glucosio, Fruttosio	g/l	13.26
Titolo alcolometrico volumico totale	% vol	11.90

Abbinamenti: Immane protagonista di momenti conviviali, contribuisce a mettere in evidenza le caratteristiche delle pietanze senza coprirne la delicatezza e l'identità.

Conservazione: Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco e ad umidità costante, sono da evitare lunghe soste in frigorifero.

Temperatura di servizio: Raffreddare in un secchiello con del ghiaccio a 6-8° C.

Formati disponibili: 0,75 lt.