

Prosecco DOC Treviso

Frizzante "Spago"



LA FARRA

VIGNAIOLI D'ALTURA

Acidità Totale	Grado Alcolico	Residuo zuccherino	Origine Vitigno
6.0 g/l	11% Vol.	9-10 g/lt	Glera

Provenienza delle uve:

Le uve provengono dai vigneti di pianura posti ai piedi delle colline di Farra di Soligo. Il sistema di allevamento adottato è il "Sylvoz" o il "Doppio Capovolto". La densità di impianto è di 3000-3500 viti per ettaro. I terreni sono di tipo argilloso-calcareo.

Raccolta: A mano nell'ultima decade di Settembre

Vinificazione:

Vinificazione in bianco con pressatura soffice, la fermentazione avviene in modo lento, per 15 giorni circa, ad una temperatura controllata di 16-18 gradi. Successivamente viene travasato e conservato in appositi serbatoi di acciaio inox termo-condizionati a basse temperature.

Frizzantura:

Viene eseguita con il metodo Charmat, ovvero rifermentazione naturale in autoclave con aggiunta di lieviti, procedimento questo che tradizionalmente viene adottato per vini delicati e fruttati.

Abbinamenti gastronomici:

Ottimo come aperitivo, ideale per chi ama degustare un calice in qualsiasi momento della giornata.

Sovrappressione	2.5 bar
Confezionamento	Bottiglia "collio" da L. 0,75
Temperatura di servizio	8°-10° C
Bicchieri consigliato	Calice da vino bianco
Epoca di consumo	Per apprezzare la freschezza nella sua massima espressione è preferibilmente degustarlo entro l'anno successivo alla vendemmia.

Caratteristiche organolettiche

Colore

Giallo paglierino, presenta una lieve spuma ed un perlage fine

Profumo

Fruttato, con lievi note di agrumi

Sapore

Sapido, armonico e piacevolmente leggero



F12

CODICE
PRODOTTO