

Prosecco DOC Treviso

Millesimato Brut



LA FARRA

VIGNAIOLI D'ALTURA

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

Provenienza delle uve:

Le uve provengono dai vigneti di pianura posti alla base delle colline di Farra di Soligo. Il sistema di allevamento adottato è il "Sylvoz" o il "Doppio capovolto", la densità di impianto è di 2800-3500 piante per ettaro. I terreni sono di tipo argillosocalcarei.

Resa: Massimo 180 q.li per ha

Raccolta: A mano nell'ultima decade di Settembre

Vinificazione:

Vinificazione in bianco con pressatura soffice; la fermentazione avviene in modo lento, 15 giorni circa, ad una temperatura controllata di 18°C; successivamente il vino viene travasato e conservato in appositi serbatoi di acciaio inox termocondizionati a basse temperature ove, per circa tre mesi, si affina sulla feccia nobile.

Spumantizzazione:

Viene eseguita con il metodo Charmat, procedimento tradizionalmente adottato per vini giovani, delicati ed aromatici.

La presa di spuma, attraverso rifermentazione naturale in autoclave ha una durata di circa 20-25 giorni, mentre l'affinamento è di 1-2 mesi.

Abbinamenti gastronomici:

Ottimo come aperitivo o come base per cocktails alla frutta, si accosta perfettamente ad antipasti di pesce, minestre di legumi e formaggi freschi.

Confezionamento	Bottiglia "Monterossa" da L. 0.375, L. 0,75 e da L. 1.5
Temperatura di servizio	8° C
Bicchieri consigliato	Calice da vino bianco
Epoca di consumo	Entro l'anno successivo alla vendemmia per poter apprezzare la caratteristiche massime di freschezza.

Caratteristiche organolettiche

Colore

Giallo paglierino scarico con un perlage fine e persistente

Profumo

Elegante, fresco e fruttato che ricorda la mela

Sapore

Piacevolmente acidulo con un'ottima sapidità ed un retrogusto asciutto



S15

CODICE
PRODOTTO