

PROSECCO FRIZZANTE DOC TREVISO

SCHEDA TECNICA

Denominazione:	Prosecco Frizzante DOC Treviso
Classificazione:	Denominazione di origine controllata (DOC)
Tipologia:	Vino frizzante
Uve:	Glera 100%
Zone di provenienza delle uve:	Comune di Pieve di Soligo
Tipo di terreno:	Eterogeneo, argilloso, poco profondo.
Clima:	Temperato, con inverni freddi ed estati calde. Precipitazioni medie con massimi a giugno e novembre.
Sistemi di allevamento:	Sylvoz
Resa:	Massimo 180 q.li/ha
Epoca di vendemmia:	Ultima decade di settembre
Vinificazione:	Pressatura soffice con pressa pneumatica, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (16-18°C).
Presa di spuma:	In autoclavi di acciaio; la temperatura di rifermentazione è compresa tra 14 e 16°C, la stabilizzazione tartarica viene effettuata a freddo (-4°C). La durata della rifornitura in autoclave è di 40-50 gg, dopodiché si procede all'imbottigliamento sotto pressione.
Dati analitici medi:	Alcool 10,5% vol. Zuccheri 12-13 g/l Acidità 5,8 g/l Pressione 2,5 Bar
Caratteristiche organolettiche:	Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, con perlage fine e persistente. Profumo: si presenta fresco con marcati sentori di mela verde, glicine e fiori d'acacia. Sapore: leggero e morbido, con un'equilibrata acidità che lo rende armonioso ed elegante. Il frizzante ha la pressione di circa 2.5 atm e comunque inferiore rispetto allo spumante.
Abbinamenti gastronomici:	Eccellente aperitivo. Ottimo abbinato ad antipasti di tutti i tipi e ai primi piatti. Viene degustato in ogni momento conviviale con gli amici.
Servizio:	Servito fresco ad una temperatura di circa 8-10°C
Tipo di bicchiere consigliato:	Calice da bianco di media ampiezza
Conservazione:	In luogo fresco e buio. Evitare lunghe soste in frigorifero.
Epoca di consumo:	Da apprezzare giovane, nell'anno successivo alla vendemmia. Può avere la tradizionale chiusura con tappo sughero e spago come si usava un tempo.