

# PROSECCO TRANQUILLO DOC

## SCHEDA TECNICA

<b>Denominazione:</b>	<b>Prosecco Tranquillo</b>
Classificazione:	Denominazione di origine controllata (DOC)
Tipologia:	Vino tranquillo
Uve:	Glera 100%
Zone di provenienza delle uve:	Comune di Pieve di Soligo
Tipo di terreno:	Suolo di medio impasto
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:	fine settembre - inizio ottobre
Vinificazione:	Pressatura soffice con pressa pneumatica, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (16-18°C).
Dati analitici medi:	Alcool 11% vol. Zuccheri 8 g/l Acidità 6 g/l
Caratteristiche organolettiche:	<b>E' la versione senza bollicine del famoso Prosecco.</b> <b>Colore:</b> giallo paglierino. <b>Profumo:</b> questo vino si presenta fruttato (con marcati sentori di mela e pera) e floreale, in cui emergono note di millefiori. <b>Sapore:</b> piacevolmente leggero e delicato con una buona sapidità che lo rende accattivante, armonioso e gradevole a chi apprezza i vini vivaci.
Abbinamenti gastronomici:	Ottimo come aperitivo, accompagnato da crudità di verdure. Ideale per piatti estivi o a base di pesce.
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.