



PROSECCO D.O.C. TREVISO "40" SPAGO

Solo i grappoli di qualità superiore di Glera vengono selezionati e rigorosamente vendemmiati a mano per creare questo vino unico ed inconfondibile. La sua freschezza ed il marcato sentore di fruttato lo accompagnano bene alle portate leggere di ogni pranzo. Ottimo come aperitivo o come vino da "compagnia".

Va servito a 8 - 10 °C / Gradazione 10,5% vol.

DATI COMMERCIALI

DENOMINAZIONE	Prosecco D.O.C. Treviso
TIPOLOGIA	frizzante
COLORE	giallo paglierino
PROFUMO	mantiene l'aromaticità tipica dell'uva
SAPORE	sapore morbido che ricorda la frutta, soprattutto la mela. Le sue vivaci bollicine lo fanno risultare fresco, giovanile e molto godibile

DATI AGRONOMICI

UVE UTILIZZATE	glera 100%
UBICAZIONE VIGNETI	Colle Umberto, nordest della provincia di Treviso in Veneto
TIPO DI SUOLO	medio impasto da collina morenica
ORIENTAMENTO VIGNE	nord-sud
ESPOSIZIONE DEI VIGNETI	est
EPOCA VENDEMMIALE	fine agosto - inizio settembre

DATI ENOLOGICI

VINIFICAZIONE	pressatura soffice e vinificazione con il metodo tradizionale in bianco a temperatura controllata
SPUMANTIZZAZIONE	metodo Charmat
AFFINAMENTO	in contenitori d'acciaio
MATURAZIONE	30 giorni circa in bottiglia prima della commercializzazione
ALCOOL SVOLTO	10,5% vol.
ACIDITÀ	5,2 gr/lit
ZUCCHERI RESIDUI	10 gr/lit

ALTRI DATI

ABBINAMENTI	sempre un piacevole fuori pasto oppure abbinato a qualsiasi piatto leggero.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8 - 10 °c
CONSERVAZIONE	al fresco lontano da luce e calore