



PROSECCO D.O.C. TREVISO BRUT "PARK"

Nace con una segunda fermentación breve con el método Charmat (en grandes recipientes a temperatura y presión controladas) este clásico espumante de burbuja briosa y menuda, de típica frescura y de notas frutales que hacen que este vino sea adecuado a todas las circunstancias.

Servir a 6 – 8 °C / Graduación 11% vol.

DATOS COMERCIALES

DENOMINACIÓN	Prosecco D.O.C. Treviso
TIPO	espumoso
GUSTO	Brut
COLOR	Amarillo pajizo, burbuja fina y persistente
AROMA	Agradablemente afrutado con toques de manzana y pera con un ligero recuerdo de flores del campo y notas de cítricos
SABOR	Justamente sávido y dinámico

DATOS AGRONÓMICOS

UVAS UTILIZADAS	Glera 100%
UBICACIÓN DE LAS VIÑAS	Colle Umberto, noreste de la provincia de Treviso en Véneto
TIPO DE SUELO	Mezcla media de colina de morrena
ORIENTACIÓN DE LAS VIÑAS	norte-sur
EXPOSICIÓN DE LAS VIÑAS	este
PERIODO DE LA VENDIMIA	Finales de agosto – principios de septiembre

DATOS ENOLÓGICOS

VINIFICACIÓN	Prensado suave y vinificación con el método tradicional en blanco a una temperatura controlada
TOMA DE ESPUMA	método Charmat
AÑEJAMIENTO	en recipientes de acero
MADURACIÓN	30 días en botella antes de la comercialización
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	11% vol.
ACIDEZ	5,4 g/l
AZÚCARES RESIDUALES	10 g/l

OTROS DATOS

MARIDAJE	Perfecto para el aperitivo, también con los mariscos, las pastas, las carnes blancas y los quesos frescos
TEMPERATURA DE SERVICIO	6 – 8 °C
CONSERVACIÓN	En un lugar fresco, lejos de la luz y del calor