



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

Sólo los racimos de calidad superior de Glera son seleccionados y vendimiados rigurosamente a mano para crear este vino único e inconfundible. Su frescura y sus marcadas notas afrutadas hacen un buen compañero para los platos ligeros de cualquier almuerzo y también como aperitivo o como vino de "Compañía".

Servir a 8 – 10 °C / Graduación 10,5% vol.

DATOS COMERCIALES

DENOMINACIÓN	Prosecco D.O.C. Treviso
TIPO	espumoso
COLOR	amarillo pajizo
AROMA	conserva el típico aroma de las uvas
SABOR	Sabor delicado que recuerda a la fruta, sobre todo a la manzana, sus vivaces burbujas lo hacen resultar fresco, juvenil y muy agradable.

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	10,5% vol.
ACIDEZ	5,2 g/l
AZÚCARES RESIDUALES	10 g/l

OTROS DATOS

MARIDAJE	Siempre agradable fuera de las comidas o acompañado con platos ligeros
TEMPERATURA DE SERVICIO	8 – 10°C
CONSERVACIÓN	En un lugar fresco, lejos de la luz y del calor