



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

Nasce con una breve rifermentazione con il metodo "Charmat" (in grandi recipienti a temperatura e pressione controllate) questo classico spumante dal perlage brioso e minuto, dalla tipica freschezza e sentore di fruttato che lo rendono adatto a tutte le circostanze.

Va servito a 6 – 8 °C / Gradazione 11% vol.

#### DATI COMMERCIALI

DENOMINAZIONE	Prosecco D.O.C. Treviso
TIPOLOGIA	spumante
GUSTO	Brut
COLORE	giallo paglierino, perlage fine e persistente
PROFUMO	piacevolmente fruttato con accenni di mela e pera con leggero ricordo di fiori di campo e soffi agrumati
SAPORE	giustamente sapido e dinamico

#### 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 con breve rifermentazione
AFFINAMENTO	in contenitori d'acciaio
MATURAZIONE	30 giorni circa in bottiglia prima della commercializzazione
ALCOOL SVOLTO	11% vol.
ACIDITÀ	5,4 g/l
ZUCCHERI RESIDUI	10 g/l

#### ALTRI DATI

ABBINAMENTI	ideale come aperitivo, anche con i frutti di mare, le paste, le carni bianche ed i formaggi freschi
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6 – 8 °c
CONSERVAZIONE	al fresco lontano da luce e calore