



TERRITORIO

Vitigno: 100 % Glera

Zona di produzione: Vigna Carboncine – (Comune di Roncade-TV)

Tipologia suolo: Argilloso con presenza di caranto

Forma di allevamento: Sylvoz

Densità di impianto: 2700 ceppi x ha

Periodo di vendemmia: Da metà di Settembre

CANTINA

Vinificazione: Alla vendemmia eseguita manualmente fa seguito la pressatura soffice, il mosto ottenuto è fatto decantare a freddo e la frazione limpida viene poi avviata alla fermentazione primaria, che avviene in recipienti di acciaio a temperatura controllata di 18°/19° C con lieviti selezionati.

Presatura di spuma: Il vino ottenuto viene mantenuto sui propri lieviti ("fecce nobili") per circa 3 mesi, successivamente viene inviato in autoclave per la rifermentazione, lavorato secondo il metodo Martinotti-Charmat, segue la presa di spuma per circa un mese.

Affinamento: Il vino così ottenuto, viene filtrato e imbottigliato da noi e lasciato riposare per 4/6 settimane prima del commercio.

DEGUSTAZIONE

Prosecco Classico della Marca Trevigiana è uno spumante, delicato dal profumo leggermente fruttato e dal gusto giovane. Alla vista si presenta di un bel colore giallo paglierino chiaro con leggeri riflessi verdognoli. Il perlage risulta fine e persistente ed esplosivo in una spuma cremosa e vivace. Al naso le sue caratteristiche di fragranza rivelano leggere note di mela Golden appena matura e di pera Williams, adagiati su un fondo floreale delicato e gradevole. In bocca risulta ampio e armonico, caratteristiche che identificano le stesse note fruttate che si percepiscono al naso. Ottimo fuori pasto in abbinamento ad antipasti misti e piatti di pesce dell'Adriatico, tempere di verdure, minestre, zuppe e risotti sempre a base di verdure. Si consiglia di servirlo fresco alla temperatura di 6-8°C.

Conservazione: È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro l'anno. Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce.

Formati disponibili: Classic 0,75 L

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Grado alcolico: 11,00-11,50% vol

Zuccheri: 10,00 g/l

Acidità totale: 5,50 – 6,00 g/l



0,75 L