

PROSECCO DOC TREVISO

Frizzante



DENOMINAZIONE: Prosecco DOC Treviso

TIPOLOGIA: Frizzante

VITIGNO: 100% Glera

AREA PRODUZIONE: Valdobbiadene Conegliano

VENDEMMIA: Raccolta rigorosamente manuale in piccoli recipienti

VINIFICAZIONE/SPUMANTIZZAZIONE: In bianco, in assenza di bucce. Pressatura soffice dell'uva intera, decantazione naturale e fermentazione a temperatura controllata di 20°C. La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclave con breve sosta sui lieviti per preservare il fruttato

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA: Giallo paglierino scarico

OLFATTO: Profumo delicato e lievemente aromatico, con note fruttate e floreali

GUSTO: Al gusto è fresco, piacevole, sottile, con acidità equilibrata, di buona armonia con finale asciutto

SERVIZIO: 8/10°C stappando la bottiglia al momento del consumo

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo, si accompagna in modo eccellente ad antipasti e a primi piatti delicati

Formato: 0,75 litri 

DATI ANALITICI

ALCOL: 11.5%vol

ACIDITÀ TOTALE: 4,8 g/l

ZUCCHERO: 9 g/l

Curiosità

Perché la legatura con lo Spago?

Il nostro legame con il Territorio e con le sue tradizioni, ci porta ancora oggi ad utilizzare questo tipo di legatura che tuttora facciamo rigorosamente a mano, la quale rievoca l'imbottigliamento come da antica tradizione. Una volta non esistevano le tecniche che utilizziamo oggi: per tenere il tappo fermo, onde evitare che scoppiasse durante l'affinamento in cantina, si è pensato così ad un sistema casalingo, che nel corso degli anni è stato sostituito con l'attuale gabbietta in filo di acciaio



**PRINCIPIO
DI DOMINANZA**



TORRE ZECCHEI

Via Capitello Ferrari, 1C
31020 Valdobbiadene (TV)
Tel. 0423 976183
info@torrezecchei.it