



FRIZZANTI

PROSECCO *FRIZZANTE* TREVISO D.O.C. METODO MARTINOTTI

Vitigno: Glera

Zona di produzione: i vitigni sono situati nella provincia di Treviso, all'interno dell'area Doc Prosecco, zona pianeggiante con terreni di origine alluvionale, di medio impasto

Sistema di allevamento: Sylvoz e doppio capovolto con 3000 ceppi per ettaro.

Produzione per ettaro: al massimo 180 quintali di uva

Periodo di vendemmia: prima settimana di settembre 2011

Tecniche di produzione: vinificazione in bianco, spremitura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata.

Metodo di spumantizzazione: metodo Martinotti - Charmat

Note degustative

Colore: Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

perlage: sottile e delicato

Profumo: intenso, tipicamente fruttato e floreale

Gusto: fresco e vivace, di buona struttura con finale aromatico

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Gradazione alcolica: 11,5 % vol

Zuccheri: 12 g/l

Acidità totale: 5,6 g/l



Cantina De Pra