



#### PROSECCO Frizzante D.O.C.G.

Il Prosecco è un vitigno autoctono la cui origine non è stata ben definita. Alcuni studiosi lo ritengono coltivato sulle nostre colline da epoca Romana. Diffuso nella zona sicuramente dal secolo scorso, venne per la prima volta selezionato nella seconda metà del secolo scorso dal Conte Balbi Valier, che ne diffuse un tipo ancora oggi molto coltivato che porta il suo nome, caratteristico per i grappoli che lo rendono poco produttivo. Ha un grappolo grande, spargolo con raspo erbaceo e sottile, di forma piramidale con una o due delle grandi ali, acini rotondi con buccia sottile a maturazione di un bel colore giallo con riflessi citrini con tipico sapore aromatico. Viene raccolto tra la fine di settembre e la prima quindicina di ottobre.

#### ZONA D'ORIGINE

Ridenti e soleggiate colline di Conegliano Veneto - Treviso.

#### VITIGNI

Glera.

#### VINIFICAZIONE

Mosto ottenuto con pressatura soffice mediante pressa orizzontale e successiva fermentazione del mosto limpido a temperatura controllata ed in presenza di lieviti selezionati.

#### MATURAZIONE

In contenitori di acciaio a temperatura controllata.

#### AFFINAMENTO

In bottiglia.

#### LONGEVITÀ

12-18 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.

#### COLORE

Giallo paglierino, brillante.

#### PROFUMO

Di fruttato tipico con note di glicine e di acacia.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10° C.

#### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

E' un impareggiabile aperitivo e l'ideale per chi ama gustare un gioioso calice da solo od in compagnia, in qualsiasi momento della giornata.

#### ANALISI STANDARD

Alcol 11.00 % Vol.

Acidità totale 6.20 g/l

#### NOTE VARIE:

Il PROSECCO è di certo il vino bianco per antonomasia della provincia di Treviso. Il PROSECCO, vino a D.o.c., interessa una limitata e qualificata zona collinare della stessa provincia, e precisamente la fascia pedemontana che da Conegliano Veneto porta a Valdobbiadene.

Il metodo "CHARMAT" è il più consono a conferire al Prosecco la spuma naturale che ne accentua il fruttato e la freschezza. Il vino base è aggiunto di zuccheri e di lieviti selezionati e fatto rifermentare in autoclave a temperatura controllata fino a raggiungere la pressione afrometrica di 2,5 BAR a 20° C., massima consentita dalla legislazione CEE.