



Prosecco Spumante DOC Treviso Brut Nature



Descrizione Prodotto

Questo vino nasce dall'esperienza di Loris Bonotto e dalla passione di Enrico Buffoni, due palati esigenti che hanno saputo mantenere l'equilibrio perfetto tra la freschezza e la raffinatezza.



0,750 lt

Zona di Origine: provincia di Treviso.

Altimetria: 40 metri s.l.m.

Tipologia del Terreno: medio impasto.

Uve: Glera.

Sistema di Allevamento: Sylvoz.

Epoca di Raccolta: seconda decade di settembre.

Gradazione Alcolica: 11 % vol.

Residuo Zuccherino: 2-3 g/l.

Tecnologia "Le Contesse":

- raccolta manuale delle uve.
- pressatura soffice e pulizia del mosto per decantazione statica a freddo.
- conservazione di una parte del mosto a freddo, vinificazione della restante parte a temperatura controllata e poi conservazione in recipienti di acciaio inox a bassa temperatura.
- rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati.
- imbottigliamento e riposo in bottiglia per qualche settimana in magazzino condizionato.

Perlage: fine e persistente.

Colore: brillante, giallo paglierino scarico.

Profumo: gradevoli profumi floreali, rappresentati in particolar modo dalle delicate note di glicine e dei fiori di acacia fruttato con sentori di mela Golden e pesca.

Palato: piacevole, equilibrato e persistente.

Servizio: servire freddo ad una temperatura di 6-8°C.

Abbinamenti Consigliati: ottimo come aperitivo, con il carattere asciutto si sposa bene con piatti di pesce soprattutto crudo.