

Prosecco DOC Treviso – Organic Wine Project

Siamo consapevoli che ciascuno di noi è in grado di dare, entro i propri limiti, il suo contributo attivo nella battaglia contro l'inquinamento per avere un domani più pulito già da oggi. Nei nostri vigneti utilizziamo solamente metodi che garantiscono il pieno rispetto del territorio e dei cicli vitali. Anche la scelta dei materiali strizza l'occhio all'ecologia, tappo vite in alluminio, etichette stampate con inchiostro naturale ed una bottiglia dal vetro particolarmente leggero completano un packaging accattivante e completamente riciclabile. Il rispetto per l'ambiente non solo nella produzione e lavorazione delle uve ma anche nel packaging del prodotto finito.

Classificazione Prosecco DOC Treviso

Soil type Ghiaioso

Grapes Prosecco 100%

Sistema di allevamento Sylvoz

Densità dei ceppi 4.500 ha

Resa 1 bott. per pianta

Epoca di vendemmia Metà settembre

Vinificazione Le uve sono diraspate e pressate sofficemente a 5 ° C, usando max 0,3 bar di pressione. La fermentazione dura circa 15 giorni a 15 ° -16 ° C

Residuo zuccherino 14 gr/lt

Affinamento In bottiglia 2 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore Brillante, giallo paglierino con un elegante perlage ed una bianca spuma

Aroma Intenso, con vivaci note floreali e di frutta fresca, sentori minerali e sfumature di lievito

Gusto Sapidità e acidità sono perfettamente bilanciate. I sentori fruttati ben s'incontrano con quelli floreali. Persistente con una piacevole nota di minerale nel finale

Consigliato con Piatti di pesce o verdure ed in buona compagnia!

Servire a una temperatura di 8°C

Cultori della qualità, nemici della fretta

