

SCHEDA TECNICA

PROSECCO FRIZZANTE



Uve	Uva Glera atta a Prosecco
Zona di produzione	Friuli Venezia Giulia
Denominazione	Denominazione di origine controllata Vino frizzante
Tipologia Terreno	Sabbioso - Scheletro prevalente
Sistema di allevamento	Doppio capovolto e simili
Piante per ettaro	Circa 3000-3500
Epoca di raccolta	Settembre (a seconda dell'andamento stagionale)
Fermentazione	In bianco in serbatoi di acciaio a 14°C
Spumantizzazione	Metodo Martinotti a 12°C
Affinamento	In bottiglia
Gradazione Alcolica	10,5 % vol.
Residuo zuccherino	7 g/l
pH	3.20 – 3.30
Sovrappressione	2.5 bar
Imballo	Scatola da 6 bottiglie
Temperatura di servizio	6 – 8 °C
Tappo	A raso in sughero con legatura tipica a spago
Colore	Giallo paglierino
Aroma	Bouquet aromatico floreale e fruttato
Gusto	Morbido, ampio, e asciutto con perlage a grana sottilissima
Abbinamento	Ideale come aperitivo e con piatti a base di pesce

Contiene Solfiti

Vietato il consumo ai minorenni.