

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.

Data emissione: 28/03/2022