

LINEA SPUMANTI

PROSECCO D.O.C. TREVISO BRUT "PARK"

Nasce con una breve rifermentazione con il metodo Charmat (in grandi recipienti a temperatura e pressione controllate) questo classico spumante dal perlage brioso e minuto, dalla tipica freschezza e sentore di fruttato che lo rendono adatto a tutte le circostanze.

DATI COMMERCIALI

DENOMINAZIONE	PROSECCO D.O.C. TREVISO BRUT
COLORE	GIALLO PAGLIERINO, PERLAGE MINUTO
PROFUMO	PROFUMO ELEGANTEMENTE FRUTTATO CHE ACCENNA ALLA MELA ED ALLA PERA CON LEGGERO RICORDO DI FIORI DI CAMPO
SAPORE	SAPORE MORBIDO E ASCIUTTO ALLO STESSO TEMPO

DATI AGRONOMICI

UVE UTILIZZATE	GLERA 100%
UBICAZIONE VIGNETI	COLLE UMBERTO, NORDEST DELLA PROVINCIA DI TREVISO IN VENETO
TIPO DI SUOLO	MEDIO IMPASTO DA COLLINA MORENICA
ORIENTAMENTO VIGNE	NORD-SUD
ESPOSIZIONE DEI VIGNETI	EST
EPOCA VENDEMMIALE	FINE AGOSTO - INIZIO SETTEMBRE

DATI ENOLOGICI

VINIFICAZIONE	PRESSATURA SOFFICE E VINIFICAZIONE CON IL METODO TRADIZIONALE IN BIANCO A TEMPERATURA CONTROLLATA
SPUMANTIZZAZIONE	METODO CHARMAT CON BREVE RIFERMENTAZIONE
AFFINAMENTO	IN CONTENITORI D'ACCIAIO
MATURAZIONE	30 GIORNI CIRCA IN BOTTIGLIA PRIMA DELLA COMMERCIALIZZAZIONE
ALCOOL SVOLTO	11% VOL.
ACIDITÀ	5,4 GR/LT
ZUCCHERI RESIDUI	8 - 9 GR/LT
TIPOLOGIA SPUMANTE	BRUT

ALTRI DATI

TEMPERATURA DI SERVIZIO	6 - 8 °C
ABBINAMENTI	IDEALE COME APERITIVO, ANCHE CON I FRUTTI DI MARE, LE PASTE, LE CARNI BIANCHE ED I FORMAGGI FRESCHI
CONSERVAZIONE	AL FRESCO LONTANO DA LUCE E CALORE

PREMI

2011 XIII CONCORSO REGIONALE ENOCONEGLIANO
DIPLOMA DI MERITO PROSECCO DOC TREVISO BRUT 2010

VIGNAROSA
COLLE UMBERTO 1813

