



VINI E BIRRE

SPUMANTE-PROSECCHI

PROSECCO DOC VILLA SANDI ML.750X6



ANNO 1622

VILLA SANDI



CODICE
03001

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Il Prosecco DOC Treviso Brut ha un colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente; al bouquet è fruttato e floreale con note di mela golden matura e piccoli fiori di montagna. Al gusto è secco, fresco e sapido con retrogusto fruttato ed armonico.

DETTAGLI PRODOTTO

Classificazione: vino spumante a denominazione di origine protetta, Brut

Zona di produzione: I vigneti sono situati nella provincia di Treviso compresa all'interno dell'area DOC Prosecco. Dalle colline di origine morenica l'area di produzione si espande sulla pianura con terreni di origine alluvionale di medio impasto

Sistema di allevamento: spalliera semplice e doppio capovolto con 2300 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: massimo 185 quintali di uva

Periodo di vendemmia: seconda decade di settembre

Vinificazione: le uve intere vengono introdotte nella pressa pneumatica e il mosto che si ottiene dalla loro spremitura soffice, dopo un primo travaso, viene collocato nei serbatoi a temperatura controllata, dove rimane fino al suo utilizzo per la riduzione dello spumante.

Produzione: il mosto, aggiunto di lieviti selezionati da Villa Sandi, viene posto in recipienti termocondizionati dove avviene la fermentazione ad una temperatura controllata di 15-16°C; in tal modo vengono esaltati tutti i profumi della vendemmia. Raggiunto il grado alcolico ed il tenore zuccherino desiderati, tramite la refrigerazione, viene bloccata la fermentazione e dopo un breve periodo di sosta lo spumante è pronto per l'imbottigliamento.

ABBINAMENTO

È un ottimo aperitivo accompagnato da stuzzichini salati. Ideale con crostacei al vapore.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

DATI MEDI

Alcool 11% vol Zuccheri 12 g/l Acidità 5.8 g/l

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it