

Cuvée Cima

TREVISO PROSECCO D.O.C. BRUT

Colore: Giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli .

Profumo: Perlage fine e persistente, ha dolci note di mela, pera e una gentile sfumatura di agrumi.

Gusto: E' caratterizzato da variegata suggestioni fruttate e floreali accompagnate ad una solida spalla acida che ne garantisce un finale piacevolmente lungo.

Conservazione e servizio: Le bottiglie vanno conservate in un ambiente fresco ed asciutto, lontano da luce e fonti di calore. Va servito ad una temperatura tra i 6 – 8 °C. Si consiglia un calice a tulipano piuttosto ampio.

Abbinamenti: Ideale come aperitivo, è eccellente accanto a primi piatti di pesce, grigliate di carne bianca, verdure alla piastra e stuzzichini salati.

SCHEDA TECNICA

Denominazione: Treviso D.O.C.

Varietà delle uve: Glera

Caratteristiche del vigneto: Suolo calcareo e morenico, viti allevate con forma Sylvoz, densità di 3300 viti/ha

Produzione media: 13,5 t/ha

Epoca di Vendemmia: Settembre

Modalità di raccolta: Manuale

Pressatura/Decantazione/Vinificazione: Dopo la raccolta, l'uva viene portata in cantina e lavorata con apposite presse, che agiscono sugli acini in modo soffice, così da estrarre solo il mosto fiore. Il mosto torbido viene lasciato riposare a freddo per almeno una notte in vasche d'acciaio. Una volta avvenuto l'illimpidimento naturale, i sedimenti vengono rimossi. La vinificazione avviene grazie ai lieviti naturali indigeni che, aggiunti al mosto, innescano e conducono la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio a una temperatura di 18-20° C. per 15-20 giorni. Successivamente il vino, già carico dei suoi profumi inizia a maturare: le basse temperature dei mesi invernali favoriscono la precipitazione dei depositi e lentamente illimpidisce. Si ottiene così il vino base, punto di partenza per la spumantizzazione.

Presa di Spuma: La presa di spuma avviene secondo il metodo Martinotti – Charmat che prevede la rifermentazione naturale in autoclavi per 30 giorni

Residuo Zuccherino: 12 gr/l

Alcool: 11,5% vol.