

Soliz

TREVISO PROSECCO D.O.C. EXTRA DRY

Colore: Giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli.

Profumo: Aromi ampi ed esotici arricchiti da una sottile nota floreale.

Gusto: Equilibrato tra dolcezza ed acidità, ne fa un vino immediato e di grande piacevolezza.

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: Estremamente versatile che ben si adatta alle differenti occasioni, dal classico aperitivo fino a tutto pasto.

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: 16 gr/l

Alcool: 11,5% vol.