

PROSECCO DOC TREVISO BRUT "MONFUMINO" SPUMANTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vino spumante tipico della Marca Trevigiana il nostro Prosecco Doc "Monfumino", nasce da una selezione delle nostre uve nel territorio del comune di Monfumo; da cui prende il nome. Fresco ed equilibrato, armonico nei profumi è un vino giovane che si presta per ogni occasione, come aperitivo ed accompagnato a piatti leggeri.

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Vitigno	95% Glera, 5% Bianchetta
Area di produzione	Monfumo, Treviso
Altezza media vigneti	200 metri slm
Resa per ettaro	180 q.li
Esposizione	Colli soleggiati di Monfumo e Castelli
Forma di allevamento	Doppio capovolto
Tipo di terreno	Suolo marnoso-argilloso, substrato profondo ricco di minerali e sostanza organica
Vendemmia	Manuale con selezione dei grappoli
Periodo di vendemmia	2ª settimana di settembre

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Vinificazione	In bianco, a temperatura controllata con pressatura soffice
Fermentazione	In serbatoi d'acciaio inossidabile a temperatura controllata
Spumantizzazione	Metodo Martinotti-Charvat in autoclavi d'acciaio
Presa di spuma	30 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Brillante, giallo paglierino
Profumo	Fruttato di mela renetta e fiori bianchi
Gusto	Fresco ed elegante
Perlage	Fine e persistente
Gradazione	11,5% vol
Residuo zuccherino	12 gr/lit di zuccheri

DEGUSTAZIONE

Conservazione	Al buio in luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 15°
Temperatura di servizio	Servire fresco a 8°
Abbinamento	Aperitivi e piatti leggeri. Ideale anche per i cocktail.

