



PROSECCO D.O.C. TREVISO BRUT

VERSATILE – FRESCO – SEDUCENTE

DESCRIZIONE

Vino bianco Spumante

VARIETÀ

Glera 100%

ZONA DI ORIGINE

Provincia di Treviso

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con sfumature tendenti al verde unito ad un perlage sottile. Un bouquet equilibrato con sentori agrumati e di mela verde e profumo di fiori di acacia. Al palato ritornano le sensazioni floreali accompagnate da un'elegante mineralità mai prevaricante.

ABBINAMENTI

Il Prosecco SETTEN è un aperitivo eccellente e si abbina bene a pranzi light tipo Shashimi, Tempura, carni bianche e formaggi non troppo stagionati. Oggi giorno possiamo parlare del Prosecco Setten come parte fondamentale (ingrediente) della Mixology Internazionale.

Temperatura di servizio: 6-8°C.

VENDEMMIA

Settembre

GRADO ALCOLICO

11% vol. con un residuo zuccherino di 8 g/l

PRESSIONE

4.5 / 5.0 bar

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve per separare il mosto dalle bucce. Decantazione statica del mosto e successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata (16°-18°C) con lieviti selezionati.

La seconda fermentazione, detta anche Presa di spuma, avviene secondo il metodo Charmat in serbatoi pressurizzati di acciaio inox per circa 60 giorni.

Questa fase è di fondamentale importanza perché è qui che si forma il perlage.

CONSUMO CONSIGLIATO

Entro l'anno dall'imbottigliamento