

## PICCHETTO VERDE: PROSECCO D.O.C. TREVISO

### Scheda tecnica

Zona di produzione	Marca trevigiana
Vitigno	Glera
Forma di allevamento	Sylvoz
Epoca di Vendemmia	dal 10 al 20 settembre
Resa Kg uva per Ha	16.000 kg
Vinificazione	mediante pressatura soffice
Fermentazione primaria	a temperatura controllata con lieviti selezionati
Presenza di spuma	30-40 giorni
Affinamento	da 1 a 2 mesi
Metodo di spumantizzazione	Martinotti-Charmat



### CARATTERISTICHE ANALITICHE

	EXTRA DRY	BRUT MILLESIMATO
Alcohol	11 %	11 %
Residuo zuccherino	15.5 g/l	11.5 g/l
Acidità totale	6.00 g/l	5.90 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Giallo paglierino con accenni verdognoli	Giallo paglierino
Perlage	Fine e persistente	Fine e persistente
Profumo	Sentore di frutta a polpa bianca non ancora matura (mela, pera), fiori bianchi freschi, sentori vegetali, note minerali	Sentore di frutta bianca non ancora matura (pera, mela verde, ananas), sentori floreali con note di fiori bianchi freschi, sentori minerali
Sapore	Delicato e morbido grazie ad una nota abboccata; nel finale buona persistenza dove prevale la nota dolce che profuma l'interno della bocca	Deciso al palato, secco, dotato di grande freschezza e discreta mineralità; nota di frutta che persiste nel tempo
Temperatura di servizio	10-12 °C	8-10 °C
Abbinamenti	Ideale per l'aperitivo e per aprire una cena con antipasti di pesce o salumi	Ideale per l'aperitivo con i cicchetti della tradizione veneta o all'interno di un menù di pesce
Metodo di conservazione	Nessuno; una volta stappato finisce subito!	