

PICCHETTO VERDE

PROSECCO DOC TREVISO BRUT MILLESIMATO

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
Presa di spuma	30-40 giorni
Affinamento	da 1 a 2 mesi
Medito di spumantizzazione	Martinotti-Charmat

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcohol	11%
Residuo zuccherino	11.5 g/l
Acidità totale	5.90 g/l



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Giallo paglierino
Perlage	Fine e persistente
Profumo	Sentore di frutta bianca non ancora matura (pera, mela verde, ananas), sentori floreali con note di fiori bianchi, freschi, sentori minerali
Sapore	Deciso al palato, secco, dotato di grande freschezza e discreta mineralità; nota di frutta che persiste nel tempo
Temperatura di servizio	8-10 °C
Abbinamenti	Ideale per l’aperitivo con i cicchetti della tradizione veneta o all’interno di un menù di pesce
Metodo di conservazione	In luogo fresco e al riparo da luce e fonti di calore



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA