

PICCHETTO VERDE

PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY

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	15.5 g/l
Acidità totale	6.00 g/l



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Giallo paglierino con accenni verdognoli
Perlage	Fine e persistente
Profumo	Sentore di frutta a polpa bianca non ancora matura (mela, pera), fiori bianchi freschi, sentori vegetali, note 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
Temperatura di servizio	10-12 °C
Abbinamenti	Ideale per l'aperitivo e per aprire una cena con antipasti di pesce o salumi
Metodo di conservazione	In luogo fresco e al riparo da luce e fonti di calore



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA