

FUTURE PROSECCO DOC MILLESIMATO

Denominazione	Prosecco DOC Treviso
Varietà delle uve	100% glera
Alcol	11.5% Vol.
VIGNETO	
Altitudine	260 mt in località Miane (TV)
Esposizione	Sud
Sistema allevamento	Doppio capovolto
Produzione per ettaro	130 q/ha
Sistema di raccolta	Vendemmia manuale a metà settembre
Vinificazione	Il vino ha riposato in cantina in vasche inox alla temperatura costante di + 12°c passato alla spumantizzazione che è avvenuta in autoclave da 120 hl per un periodo 60 giorni consentendo la piena fusione dei lieviti di rifermentazione e la relativa lisi con le fecce nobili
DESCRIZIONE ORGANOLETTICA	
Colore	Giallo paglierino con sfumature verdognole
Profumo	Evidenzia sentori di mela verde, nota tipica del prosecco, che identifica terroir di treviso e le qualità di questa produzione. Rosa bianca e pera al naso ne accentuano il carattere aromatico
Sapore	Morbido e rotondo, di buona freschezza con splendido finale aromatico. In bocca entra secco, perfettamente asciutto, offrendo buona struttura ed una decisa sapidità che si fonde splendidamente alla struttura acida
Abbinamento	Si accosta senza timore con tutti i sapori delicati della cucina sia italiana che internazionale
Temperatura di servizio	6 – 8°C

