



## PROSECCO

Brut

Treviso

Denominazione di origine controllata

---

<b>Zona di Produzione:</b>	Giavera del Montello - Treviso - I
<b>Vitigni:</b>	Prosecco
<b>Tipo di allevamento:</b>	Guyot - sylvoz
<b>Sesto d'impianto:</b>	2,90 x 1,20 - 2870 ceppi/Ha
<b>Tipo del terreno:</b>	Medio impasto tendente all'argilloso
<b>Produzione:</b>	150 q./Ha
<b>Epoca della vendemmia:</b>	Settembre
<b>Vinificazione:</b>	Vinificazione in bianco dei mosti, che dopo una naturale sedimentazione fermentano ad una temperatura tra i 18 e 20° C . Rifermentazione naturale in autoclave per la presa di spuma.
<b>Colore:</b>	Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, brillante
<b>Profumo:</b>	Fruttato di agrumi freschi, mela, pesca, con note floreali di sambuco e glicine.
<b>Sapore:</b>	Gusto gradevole ed armonico con moderata alcolicità, vivace e frizzante, fresco e asciutto.
<b>Accostamenti:</b>	Ideale come aperitivo e con antipasti e piatti a base di pesce , è ottimo anche a tutto pasto.
<b>Temperatura di servizio:</b>	6° - 8° C
<b>Alcool:</b>	11,00 % vol.
<b>Zuccheri:</b>	10 g./lt.
<b>Acidità Totale:</b>	5,8 g./lt.

---



Azienda Agricola Durante

Via delle Colomбере 115 - Cusignana 31040 Giavera del Montello - TV - Italy tel. +39 0422 775434 - fax +39 0422 775434  
info@durantevini.it www.durantevini.it