

AZZURRA
PROSECCO D.O.C. TREVISO
DRY

Denominazione di Origine Controllata

Cod. 002 Nobile spumante. Esprime al meglio profumi e ricche sensazioni olfattive.

DATI TECNICI

Uve:	100% Glera
Zona di produzione:	Regione Veneto, provincia di Treviso.
Terreno:	Argilloso, calcareo.
Esposizione dei vigneti:	Sud/sud-ovest.
Altimetria del vigneto:	220 mt s.l.m.
Sistema di allevamento:	Doppio capovolto.
Produzione u/ha:	18.000 kg.
Vendemmia:	Settembre
Vinificazione:	Vino base ottenuto da uve pigiate e criomacerate secondo il Metodo Gianfranco Follador [®] , segue un'attenta fermentazione.
Spumantizzazione:	La presa di spuma è ottenuta in autoclave secondo il metodo Martinotti (Charmat) con una fermentazione regolare seguita da una lunga sosta sui lieviti a 0°.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore:	Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Spuma cremosa e perlage fine.
Profumo:	Delicato all'olfatto con intenso sentore di mela verde e fiori freschi.
Sapore:	Abboccato e ben strutturato, al palato risulta molto gradevole e armonico con finale asciutto.
Abbinamenti:	Partner ideale per aperitivi, dessert e frutta secca.
Temperatura di servizio:	8° C

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica:	11.5°
Zuccheri residui:	20 g/l
Acidità Totale:	6 g/l
Pressione:	5,5 bar
Formato:	750 ml – 1500 ml

VALORI NUTRIZIONALI per bicchiere 100ml

Valore Energetico:	290 KJ / 70 Kcal
Proteine:	<1 g
Grassi:	<1 g
Carboidrati:	2,2 g

