

## **EL BROLO** **PROSECCO D.O.C. TREVISO** **BRUT**

Denominazione di Origine Controllata

**Cod. 003**

Finezza e ottima struttura sono i sinonimi di questo prezioso spumante, ottenuto da uve di alta qualità.

### **DATI TECNICI**

Uve:	100% Glera.
Zona di produzione:	Regione Veneto, provincia di Treviso.
Terreno:	Argilloso e calcareo.
Esposizione dei vigneti:	Sud
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 <sup>®</sup> , 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 con riflessi verdognoli. Perlage fine e costante.
Profumo:	Profumo piacevolissimo di fiori d'acacia, mela golden e mandorla.
Sapore:	Sapido, fresco e struttura persistente nel palato.
Abbinamenti:	Partner ideale per antipasti, primi piatti leggeri e formaggi di media-lunga stagionatura.
Temperatura di servizio:	8° C

### **DATI ANALITICI**

Gradazione alcolica:	11,5°
Zuccheri residui:	10 g/l
Acidità Totale:	6 g/l
Pressione:	5,5 bar
Formato:	750 ml – 1500 ml

### **VALORI NUTRIZIONALI** per bicchiere 100ml

Valore Energetico:	274 KJ / 67 Kcal
Proteine:	<1 g
Grassi:	<1 g
Carboidrati:	1,0 g

