

SPAGO

PROSECCO D.O.C.TREVISO

LEGATURA SPAGO

Denominazione di Origine Controllata

Cod. 022

Frizzante ottenuto da uve D.O.C. accuratamente selezionate, che esprime al meglio i gusti e i profumi tipici del Prosecco.

DATI TECNICI

Uve:	100% Glera.
Zona di produzione:	Regione Veneto, provincia di Treviso.
Terreno:	Argilloso, calcareo.
Esposizione dei vigneti:	Sud.
Altimetria del vigneto:	180 mt s.l.m
Sistema di allevamento:	Doppio capovolto
Produzione u/ha:	18.000 kg.
Vendemmia:	Settembre
Elaborazione:	Dopo una macerazione a freddo di 12-18 ore, avviene la lenta fermentazione secondaria in autoclave, a una temperatura di 16° per circa 30 giorni.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore:	Giallo paglierino intenso e perlage vivace, fine ed elegante.
Profumo:	Un'esplosione di fragranze fresche e vellutate. Si distingue la mela verde, pesca, albicocca e infine fiori d'acacia e rosa.
Sapore:	Di ottima struttura, è uno straordinario connubio di freschezza e sapidità.
Abbinamenti:	Ideale per aperitivi, accompagna elegantemente primi e secondi leggeri, carni bianche, verdure, piatti a base di pesce e crostacei.
Temperatura di servizio:	8° C.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica:	11.5°
Zuccheri residui:	12 g/l
Acidità Totale:	5.5 g/l
Pressione:	2,5 bar
Formato:	750 ml
Allergeni:	contiene solfiti

VALORI NUTRIZIONALI per bicchiere 100ml

Valore Energetico	276 KJ / 67 Kcal
Proteine :	<1 g
Grassi :	<1 g
Carboidrati:	1,1 g

