

RUNIÉR
PROSECCO D.O.C. TREVISO
EXTRA DRY

Denominazione di Origine Controllata

Cod. 004 Uno spumante che esprime genuinità e delicatezza.

DATI TECNICI

Uve:	100% Glera.
Zona di produzione:	Regione Veneto, provincia di Treviso.
Terreno:	Argilloso, 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®, 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. Perlage finissimo. Spuma fine e delicata.
Profumo:	Si percepiscono chiaramente fragranze fruttate e floreali con prevalenza di mela verde e con sentori di acacia e gelsomino.
Sapore:	Di gusto fresco, ben strutturato e piacevole persistenza.
Abbinamenti:	Ottimo per aperitivi, primi piatti in genere, a base di pesce e crostacei.
Temperatura di servizio:	8° C

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica:	11.5°
Zuccheri residui:	18 g/l
Acidità Totale:	6 g/l
Pressione:	5,5 bar
Formato:	750 ml – 1500 ml

VALORI NUTRIZIONALI per bicchiere 100ml

Valore Energetico:	286 KJ / 69 Kcal
Proteine:	<1 g
Grassi:	<1 g
Carboidrati:	1,5 g

