

SCHEDA TECNICA: Vino Prosecco spumante DOC Treviso - Brut



Zona di produzione: Corbanese (comune di Tarzo)

Uve: 100% Glera (conosciuto come Prosecco)

Vendemmia: manuale

Vinificazione: pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata

Spumantizzazione: in autoclave (metodo Charmat) per 50 giorni circa alla temperatura di 12-14°C

Affinamento: serbatoi in acciaio

Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Presenta una spuma e un perlage fine e persistente

Vino spumante brut (4,5-5 atm)

Gradi: 11, 5% vol.

Zuccheri: 10 g/l

Acidità totale: 5,5 g/l

Servire a: 6-8° C

Abbinamenti: ottimo come aperitivo per accompagnare stuzzichini e cicchetti salata. Ideale con piatti di pesce e crostacei di ogni tipo

Tappatura: tappo fungo in sughero

Confezione: bottiglie di vetro di capacità pari a 0,75 lt. in cartone da n. 6 bottiglie

Peso e dimensioni cartone:

Kg. 9,60

Lunghezza: cm. 29,5

Larghezza: cm. 20,5

Altezza: cm. 32,5

Azienda Agricola Dalle Crode

Via Castagnera Alta n°50

31010 Corbanese di Tarzo (TV)

Tel. e fax. 0438.584778

email: info@castagnera.it