



azienda agricola
SARTOR EMILIO
s.s. di Sartor Carlo e Paolo



PROSECCO FRIZZANTE

DOC TREVISO

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Vari vigneti situati sul Montello con giacitura ben esposta a Sud che va da 100 a 300 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DI TERRENO	Terreno rosso tipico del Montello detto «Ferretto», argilloso con PH sub-acido.
VITIGNI	Glera 100%
FORMA di COLTIVAZIONE	Filari disposti con potatura a Sylvoz con investimento medio di 2.600 piante per ettaro.
EPOCA DI VENDEMMIA	Metà del mese di Settembre
VINIFICAZIONE	Classica in bianco con spremitura soffice dell'uva. Fermentazione a temperatura controllata a 16-17°C utilizzando lieviti selezionati specifici per il Prosecco.
SPUMANTIZZAZIONE	La presa di spuma avviene in autoclave (Metodo Martinotti) per 45 giorni usando un «Pied de Cuvée» di lieviti selezionati e mosto di uve Glera.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	11,00 % Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	10,0 g/l
ACIDITA' TOTALE	6,50 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino scarico; perlage fine e persistente. Profumo caratteristico fruttato e di fiori di acacia. Piacevolmente sapido al palato, leggermente amabile, giustamente armonizzato dalla buona struttura, gradevole dal retrogusto amarognolo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Da abbinare ad antipasti in genere, a primi piatti leggeri e piatti a base di pesce. Consigliato con i Tortelloni al Burro e Salvia
TEMPERATURA di SERVIZIO	Servire fresco a 6-8° C.

NOTE	Bottiglia disponibile anche con la chiusura «Stelvin» (tappo a vite).
-------------	---