

SAOMÌ - BRUT PROSECCO D.O.C. TREVISO

Il compagno ideale per un aperitivo con gli amici



Origine: vigneti vocati della Denominazione situati esclusivamente nel territorio trevigiano

Vitigno: Glera min 85% e altre varietà locali

Sistemi di allevamento: filare, Sylvoz e cappuccina

Resa: 180 quintali ha max

Periodo raccolta: durante il mese di settembre

Vinificazione: l'uva viene rapidamente portata in cantina e pressata intera in maniera soffice. Il mosto viene fermentato limpido con lieviti selezionati a temperatura controllata di 18°.

La spumantizzazione ha luogo in autoclavi d'acciaio a temperatura controllata di 18° per almeno 30 giorni

Alcool: 11% vol

Residuo zuccherino: 8.5 - 9 gr/l

Acidità totale: 5.5 - 6 gr/l

Colore: giallo paglierino brillante

Perlage: a grana fine

Profumo: sentori di fiori e frutta a pasta gialla, con sfumature minerali

Sapore: vino croccante in bocca, ben equilibrato tra freschezza e sapidità, dove gli aromi di frutta sono esaltati da una buona vivacità

Abbinamenti: ideale come aperitivo, si accompagna perfettamente anche a pranzi e cene formali, soprattutto con piatti a base di pesce e paste fresche alle verdure

Servizio: 6°- 8°C, in calice aperto

Conservazione: conservare in luogo fresco e buio ad una temperatura massima di 18°C

Formati: 0,2 ml - 0,75L - 1,5L e 3L

Curiosità: la parola Saomì deriva da "sagome", toponimo del territorio frammentato in piccole particelle. Le caratteristiche uniche del terroir in cui crescono le vigne consentono di selezionare e vinificare le uve in lotti separati, elevando la qualità e l'unicità del vino stesso

Premi:



89 points - James Suckling



Effervescent du Monde - Silver Medal



88 points - Decanter 2023