

FRIZZANTE SPAGO PROSECCO D.O.C. TREVISO

La versione tradizionale del Prosecco



Origine: vigneti vocati della Denominazione situati esclusivamente nel territorio trevigiano

Vitigno: Glera min. 85% e varietà locali.

Sistemi di allevamento: impianti sono a filare, a Sylvoz e a cappuccina

Resa: 180 q/ha

Periodo Raccolta: mese di settembre

Vinificazione: l'uva viene rapidamente portata in cantina, 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 di 18°, ad opera di lieviti selezionati, per almeno 30 giorni

Alcool: 10.5% vol

Residuo Zuccherino: 8 - 9 gr/l

Acidità totale: 5.0 - 5.5 gr/l

Colore: giallo paglierino scarico

Perlage: perlage tenue e delicato

Profumo: al naso si esprime la tipicità della Glera, leggero floreale e fruttato di mela

Sapore: richiamo della mela, con un gusto leggero e beverino

Abbinamenti: si abbina perfettamente in un aperitivo, antipasti a base di pesce e molluschi o con per primi piatti leggeri delicati

Servizio: 8 C°, in calice a tulipano o flute ampio

Conservazione: conservare in luogo fresco e buio

Formati: 0,75L

Curiosità: da più di un secolo la Famiglia Vettoretti trasforma le uve di questi territori in vini eleganti. Lo Spago, sistema storico di ancoraggio dei tappi di sughero è oggi sinonimo di legame con il territorio e di artigianalità. Un filo conduttore con la nostra storia collettiva che oggi rappresentiamo con questa chiusura interamente realizzato a mano.