

TERRA DI VITE
TERUZ

PRAUSEI

Brut

Vino Bianco Spumante

COLORE:	Giallo paglierino tenue. Perlage fine e persistente.
PROFUMI:	Ampi e fruttati, ricorda la mela matura
SAPORE:	Boccato morbido e delicato.
VITIGNI:	Glera 100%.
ZONA DI PRODUZIONE:	Provincia di Treviso.
SUOLO:	Struttura leggera e poco profondo.
ESPOSIZIONE :	Vigneto pianeggiante.
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Doppio capovolto.
VENDEMMIA:	Vendemmiato a mano, dal 10 al 20 di settembre.
VINIFICAZIONE:	Pressatura soffice con presse pneumatiche e con decantazione del mosto. Fermentazione a temperatura controllata (17° - 19°C) con lieviti selezionati.
FERMENTAZIONE PRIMARIA:	Affinamento e sosta in recipienti di acciaio.
PRESA DI SPUMA:	Metodo Charmat, in recipienti di acciaio a pressione per circa 35 giorni.
GRADAZIONE:	11% vol.
RESIDUO ZUCCHERINO:	9 g/l.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI:	Ideale come aperitivo, una bollicina da tutte le ore.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	Raffreddare poco tempo prima di versarlo, e gustarlo a 6° - 8° C.
CONSERVAZIONE:	Conservare in luogo fresco e buio, evitando le lunghe soste in frigorifero.

