

TERRA DI VITE  
**TERUZ**

**FOGLIO2**

Brut

PROSECCO DOC TREVISO

COLORE:	Giallo paglierino con tenui riflessi verdolini. Perlage fine e persistente.
PROFUMI:	Delicati e floreali.
SAPORE:	Secco floreale.
VITIGNI:	Glera 100%.
ZONA DI PRODUZIONE:	Vigneto in pianura.
SUOLO:	Di struttura leggera e poco profondo.
ESPOSIZIONE :	Vigneti pianeggianti.
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Doppio capovolto.
VENDEMMIA:	Vendemmiato a mano tra il 10 e il 20 di settembre.
RESA Q.LI UVA /HA :	180.
VINIFICAZIONE:	Pressatura soffice con presse pneumatiche e con decantazione del mosto. Fermentazione a temperatura controllata (17° - 19°) 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:	Lo consigliamo a tutto pasto accompagnato a piatti leggeri.
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.

