



TERRE DI
CAPELVENERE
- TRA I DUE FIUMI -

PROSECCO

Denominazione di Origine Controllata

Vino Frizzante

ZONA DI PRODUZIONE

Zona di ubicazione: Provincia di Treviso

Vitigno: Glera 100%

Terreno: argilloso, compatto

Forma di allevamento: Sylvoz

Epoca di vendemmia: prima quindicina di settembre

Tipo di raccolta: manuale

VINIFICAZIONE

Pressatura: soffice

Resa: 70%

Fermentazione e affinamento: in tini d'acciaio termocondizionati

Presatura di spuma: 60 gg.

Spumantizzazione: Metodo Charmat

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo zuccherino: 9-10 gr. lt.

Gradazione alcolica: 11,5 % vol.

Acidità totale: 6 gr. lt.

Pressione in bottiglia: 5 atm.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista: giallo paglierino presenta una lieve spuma ed un perlage fine.

Olfatto: fresco ed aromatico con sentori di frutta e sfumature di fiori bianchi.

Gusto: gentile e fragrante al palato con buona acidità e sapidità.

ABBINAMENTI

Ideale per tutti i momenti di convivialità tra amici e con piatti leggeri.

Servire a 8-10 °C, stappando al momento del consumo.



follow us



CAPELVENERE SOCIETÀ AGRICOLA DI BUSETTO M. & BERTAZZON M. S.S. Via Mire, 41 - 31020 Refrontolo (TV) Italia