



CANTINA
LA SALUTE

UNDE ORIGO INDE SALUS

I Millesimati

VENTUNO

PROSECCO BRUT
SPUMANTE DOC TREVISO

*Si abbina ad ogni tipo di pesce anche crudo, alle frittiture ed ai primi piatti dai sapori delicati.
Temperatura di servizio: 6 - 8 °C*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Profumo floreale di fiori di campo e fruttato di pera Williams, sapore armonico, fresco ed equilibrato.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Zona di Origine: Ponte di Piave, Monastier, Zenson di Piave e San Polo di Piave.

Vitigno: Glera 100%.

Forma di Allevamento: Cappuccina.

Epoca di Vendemmia: Precoce.

Resa Kg Uva Per Ha: 13.000 kg

Vinificazione: In bianco mediante pressatura soffice.

Presa di Spuma: 45 giorni metodo Charmat in autoclave orizzontale.

Affinamento: Sui lieviti da 2 a 3 mesi.

Alcohol: 11% Vol

Residuo Zuccherino: 8 - 10 g/l

Acidità Totale: circa 6 g/l

FORMATI DISPONIBILI

Classica 0,75 Litri