
Dianto Prosecco DOC TV

Brut Millesimato



VALPIANA

COLLEZIONE



All'aspetto è giallo paglierino scarico con lievi riflessi verdognoli, spuma brillante e perlage fine e persistente. Con i fruttati freschi e sentori esotici di ananas e banana identifica pienamente il vero Prosecco.

Suadente e secco al gusto, snello e croccante al palato invita al brindisi. È ottimo come aperitivo, ma può facilmente essere servito per aprire raffinati pranzi, soprattutto a base di pesce.

DATI TECNICI:

Alcol 11% v/v; zuccheri 11 g/l; pressione 5 bar a 20 °C.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10 °C avendo cura di stappare con delicatezza.

UVE: 100% Glera

ZONA DI PRODUZIONE:

Vigneti collinari di proprietà della famiglia Pederiva presenti nella provincia di Treviso.

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI:

Classici vigneti disetanei della zona del prosecco, sistemati totalmente nei versanti a sud delle colline. Il sistema d'allevamento è il caratteristico doppio capovolto.

TERRENO:

Il terreno di origine alluvionale e, quindi, prevalentemente argilloso-limoso, è ricco di minerali e microelementi e permette di ottenere una produzione di uva che ben si presta alla produzione di vini spumanti e frizzanti.

VENDEMMIA: Settembre.

VINIFICAZIONE:

Classica vinificazione in bianco con tecnica riduttiva, fermentazione su mosto pulito a temperatura di 19-21°C con lieviti selezionati. La presa di spuma viene fatta in autoclave seguendo la metodologia dello charmat corto.





VALPIANA

COLLEZIONE

Via Casale Vacca, 6
Combai di Miane (TV) - ITALIA
Tel +39 0438 893502 - Fax +39 0438 899649
