

Frizzante

Prosecco Doc Treviso Frizzante

Il Prosecco si è distinto da sempre per la sua leggerezza. Nella versione frizzante cerchiamo il giusto equilibrio per gustarlo in ogni momento. E' il vino quotidiano ma mai banale, sempre pronto a lasciare nel palato il gusto delle nostre uve.

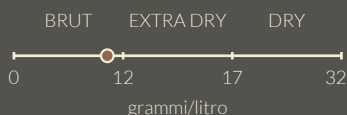
L'uva Glera, da cui si ottiene la base di partenza, è coltivata esclusivamente nei vigneti di nostra proprietà. Per questo vino vengono utilizzate uve dei vigneti in cui l'acidità è meno elevata, per riuscire ad ottenere un vino di grande equilibrio. Di solito utilizziamo i vigneti più giovani, con forma di allevamento a Doppio Capovolto nel 60% della produzione. Il rimanente 40% è a Sylvoz.

L'uva viene vendemmiata a mano una volta raggiunta l'ottimale grado di maturità. La spremitura è soffice ed il mosto, dopo un primo illimpidimento statico, viene fatto fermentare in acciaio a 17-19 °C.

Dopo la prima fermentazione il vino viene lasciato riposare sulla feccia fine, con pochissimi travasi. Dopo circa 3 mesi si procede con la preparazione della cuvée seguita dalla fase di rifermentazione, in autoclave. Il procedimento è il medesimo utilizzato per gli spumanti, ma con una rifermentazione più breve che porta ad una pressione di CO₂ inferiore. Dopo questa fase, il vino rimane fermo in autoclave per 15-20 giorni prima di essere imbottigliato, in modo da garantire la massima freschezza dei profumi ed un gusto piacevolmente vivace.



ZUCCHERI



PIRAMIDE QUALITATIVA



PROSECCO DOC Treviso
Solo vigneti nella
Provincia di Treviso

ACIDITÀ TOTALE

5,5 grammi/litro

ESTRATTO SECCO

16,8 grammi/litro

GRADO ALCOLICO

11,2 %vol.

SOCIETÀ AGRICOLA MIOTTO S.S.

Via Scandolera, 34
31020 Colbertaldo di Vidor
Treviso - Italia

info@cantinamiotto.it
T/F +39.0423.985095
P. IVA: 04792330260

AZIENDA AFFILIATA A:

