



## PROSECCO TREVISO BRUT

### Prosecco Treviso Doc

Tipologia: Spumante Brut

Vitigno: 100% Glera

Gradazione alcolica: 11% vol.

Dati analitici: pH 3.20 – acidità totale 5,60 g/l – zuccheri: 10 g/l

Caratteristiche fisiche (pressione afrometrica Bar a 20°C): 5,0 +/- 1

Zona di produzione: Veneto - provincia di Treviso

Tipo di terreno: pianeggiante, di origine morenica, di medio impasto e argillosi

Altitudine: 30 - 80 s.l.m.

Vendemmia: settembre

Fermentazione: fermentazione primaria avviene a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati

Presa di spuma: a bassa temperatura in autoclavi

Affinamento in bottiglia: 1 mese circa

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

Calice consigliato: flute

Come indicare nella lista dei vini:

Masottina Prosecco Brut

Prosecco di Treviso Doc

Conegliano - Treviso

### Note Di Degustazione

Spuma: perlage fine e persistente.

Colore: paglierino scarico dai tenui riflessi di giada.

Olfatto: elegante, fresco e sincero. Avvolgente tra i ricordi di agrumi: limone, pompelmo, mandarino ancora verde, cedro. Si raccoglie poi in sentori quasi palpabili di mela, chiari nell'immediatezza ma sorprendenti nelle sue sfumature varietali che vanno dalla freschezza della mela verde alla morbida dolcezza della mela cotogna. Termina il suo racconto con delle lievi note di menta e una fresca mandorla ancora verde.

Palato: fresco, brioso nella sua eleganza. Morbido, avvolgente, vivo tra sfumature di agrume che risplendono di una freschezza quasi fragrante. Lungo, persistente nella sua armonia, avvolgente tra sentori di frutta in piena maturità solare, screziato da una tenue sapidità.

Caratteristiche: eccellente armonia tra morbidezza setosa e una viva freschezza di frutto.

Abbinamenti gastronomici... e non solo: può bastare a se stesso in un egregio aperitivo. Armonioso, persistente, compagno affidabile di pietanze a base di pesce e crostacei. Ama una personalità forte, sensuale, schietta.