

*Sui Nui*  
— PROSECCO IN VALDOBBIADENE —

## DOC TREVISO PROSECCO SPUMANTE MILLESIMATO BRUT

Spumante bianco giovane e adatto a tutte le occasioni. Il profumo è gradevole, fruttato di buona intensità. Il gusto è fresco ed al palato risulta piacevole ed equilibrato.

Formati disponibili:  
0,75 L



ZONA DI PRODUZIONE	Provincia di Treviso
VITIGNO	100% Glera
TIPOLOGIA DI TERRENO	Argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Sylvoz – Doppio Capovolto (o Cappuccina)
PERIODO DI VENDEMMIA	Settembre - Ottobre
VINIFICAZIONE	In bianco con pressatura soffice
FERMENTAZIONE	Fermentazione a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	30-40 giorni
AFFINAMENTO	1-3 mesi
METODO SPUMANTIZZAZIONE	Metodo Charmat
GRADAZIONE ALCOLICA	11% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	9-10 g/l
PRESSIONE	5 atm
CONSERVAZIONE	Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

## Caratteristiche organolettiche

COLORE	Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli
PERLAGE	Grana fine e persistente
SPUMA	Crema
PROFUMO	Piacevole, fruttato e di buona intensità
GUSTO	Fresco, rotondo e armonico
ABBINAMENTI	Aperitivo, antipasti, carni bianche e pesce
TEMPERATURA DI SERVIZIO	7-9°