

# Scheda tecnica

## Luca Ricci

### Prosecco DOC Treviso Brut

Denominazione	Prosecco DOC Treviso Brut
Zona di origine	Territori collinari della provincia di Treviso
Terreno	Argilloso
Vitigno	Glera
Forma di allevamento	Sylvoz
Epoca di vendemmia	10- 20 settembre
Uva per ha max	180 q.li/ha
Vinificazione	In bianco con pressatura soffice
Fermentazione primaria	Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata
Presa di spuma	30-40 giorni
Affinamento	1-3 mesi
Metodo di spumantizzazione	Metodo Charmat

Perlage	Sottile e continuo
Spuma	Ricca
Profumo	Ricorda il cedro e la pesca bianca, i primi fiori di primavera e il glicine
Gusto	Fedele alla tipologia Brut, è secco, eppure di sorprendente finezza. Il sorso ne mette in luce il carattere e la gradevole freschezza

Gradazione alcolica	11%
Residuo zuccherino	9 gr/lt
Pressione	5,20 atm



**Abbinamenti:** Immane protagonista di momenti conviviali, contribuisce a mettere in evidenza le caratteristiche delle pietanze senza coprirne la delicatezza e l'identità.

**Conservazione:** Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco e ad umidità costante, sono da evitare lunghe soste in frigorifero.

**Temperatura di servizio:** Raffreddare in un secchiello con del ghiaccio a 6-8° C.

**Formati disponibili:** 0,75 lt.