



PROSECCO DOC TREVISO

Sansèr - Extra Dry

Dedicato al mediatore; in dialetto "Sansèr", figura fondamentale nel commercio del vino.

È la versione classica della denominazione Doc Prosecco. La sua provenienza è ben identificata all'interno della provincia di Treviso. Classico per definizione perché poco impegnativo e molto immediato nella sua semplicità aromatica, gustativa e nella sua pulizia olfattiva. Fresco e sincero, è il compagno ideale per ogni momento.

SCHEDE TECNICHE

Collinare
Glera (conosciuto come Prosecco)
Capuccina modificata
Seconda quindicina di settembre
In bianco con soffice pressatura
Con lieviti indigeni selezionati a temperatura controllata per 30 giorni
Charmat - Martinotti
Fine e persistente
Giallo paglierino scarico
Fresco, aromatico, armonico
6-8 °C

CARATTERISTICHE ANALITICHE

11,5% vol
15 g/l
5,5 g/l
> 15 g/l
5 bar

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia 0,75 l



ZONA DI ORIGINE
VITIGNO
FORMA DI ALLEVAMENTO
EPOCA DI VENDEMMIA
VINIFICAZIONE
PRESA DI SPUMA

METODO
PERLAGE
COLORE
SENSAZIONI OLFATTIVE
TEMPERATURA DI SERVIZIO

ALCOHOL
RESIDUO ZUCCHERINO
ACIDITÀ TOTALE
ESTRATTO
PRESSIONE A 20 °C

