



## PROSECCO DOC TREVISO Daziér - Brut

Dedicato al daziere, in dialetto "Daziér",  
esattore del dazio nel commercio del vino  
fino agli anni '70.

È la versione brut della linea Prosecco DOC Treviso,  
dove, nonostante il ridotto residuo zuccherino,  
troviamo armonia, finezza olfattiva e piacevolezza  
gustativa. Ricercate i sentori fruttati di mela verde  
e pesca e i floreali di rosa e acacia.

### SCHEDA TECNICA

ZONA DI ORIGINE	Collinare
VITIGNO	Glera (conosciuto come Prosecco)
FORMA DI ALLEVAMENTO	Cappuccina modificata
EPOCA DI VENDEMMIA	Seconda quindicina di settembre
VINIFICAZIONE	In bianco con soffice pressatura
PRESA DI SPUMA	Con lieviti indigeni selezionati a temperatura controllata per 30 giorni
METODO	Charmat - Martinotti
PERLAGE	Fine e persistente
COLORI	Giallo paglierino scarico
SENSAZIONI OLFATTIVE	Fresco, aromatico, armonico
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6 - 8 °C

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL	11%vol
RESIDUO ZUCCHERINO	9 g/l
ACIDITÀ TOTALE	6,0 g/l
ESTRATTO	> 16 g/l
PRESSIONE A 20°	5 bar

### FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia 0,75 l



CIODET SPUMAN'TI Srl

Via Piva 104 Valdobbiadene-Treviso-Italy

Tel +39 0423 973131, Fax 0423 905301

prosecco@ciodet.it www.ciodet.it