



Trésér

Valdobbiadene D.O.C.G. Prosecco Superiore Brut

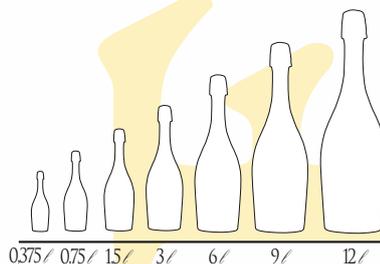




Trésér

Valdobbiadene D.O.C.G.

Prosecco Superiore Brut



- All'aspetto è giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli con spuma brillante e perlage fine e persistente. Con i fruttati freschi e sentori esotici di ananas e banana identifica pienamente il vero Prosecco. Suadente e secco al gusto, snello e croccante al palato invita al brindisi.
- E' ottimo come aperitivo, ma può felicemente essere servito per aprire raffinati pranzi, soprattutto a base di pesce.
- Dati tecnici: alcol 11% v/v; zuccheri 12 g/l; pressione 5 bar a 20° C.
- Temperatura di servizio: 8-10° C, avendo cura di stappare con delicatezza.
- Uve selezionate: 100% Glera selezionate.
- Zona di produzione: ripidi vigneti di Combai.
- Caratteristiche dei vigneti: classici vigneti disetanei della zona del prosecco, sistemati totalmente nei versanti a sud delle colline.
- Il sistema di allevamento è il caratteristico doppio capovolto.
- Terreno: morbido, ben strutturato, argilloso con presenza di scheletro, ben dotato di sostanza organica con pH neutro-alcalino.
- Vendemmia: ultima decade di settembre.
- Vinificazione: classica vinificazione in bianco con tecnica riduttiva, fermentazione su mosto pulito a temperatura di 19-21° C con lieviti selezionati. La presa di spuma viene fatta in autoclave seguendo la metodologia dello charmat corto.

• *Sparkling Brut is light straw yellow coloured with greenish highlights with a bright froth, fine and persistent perlage. The fragrance of fresh fruits with notes of exotic fruits such as pineapple and banana is peculiar of the true Prosecco wine. It has a soft and dry flavour and its lean and crunchy palate is excellent for serving as an aperitif or at the beginning of sophisticated light fish dishes.*

• *Technical data: alcohol Vol. 11%; sugar content 12 g/l.*

• *Serving temperature: 8-10 °C.*

• *Selected grapes: 100% selected Glera grapes.*

• *Production area: steep vineyards located in Combai.*

• *Vineyards features: all located on south facing hills. The vineyards are cultivated with the characteristic double-arched cane system.*

• *Soil: soft, well structured, clayey, fossil soil with well endowed organic substance and neutral-alkaline pH.*

• *Grape harvest: last ten days of September.*

• *Vinification: is the classical one without the skins using reductive techniques. The wine is fermented with a clean must at a temperature between 19 and 21° C with selected yeasts. The second fermentation takes place in steel autoclaves with the Charmat method.*

Spumanti Serre
Via Casale Vacca, 8
31030 Combai di Miane - (TV)
Tel: +39 0438 893502 - Fax: +39 0438 899649
www.proseccoserre.com - info@proseccoserre.com