

# FLORIMONTE

PROSECCO DOC TREVISO - BRUT

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



## ORIGINE UVE

vigneti di famiglia

## UVE

Glera e vitigni autoctoni

## VENDEMMIA

Settembre, manuale

## VINIFICAZIONE

pressatura soffice e decantazione statica, fermentazione in acciaio a temperature controllate con lieviti selezionati.

## PRESA DI SPUMA

metodo Martinotti-Charmat in autoclave per un minimo di 90 giorni

## AFFINAMENTO

minimo 60 giorni in bottiglia

## ALCOOL

11,50 % vol.

## ZUCCHERI RESIDUI

8 g/l

## PERLAGE

fine e piacevolmente persistente

## VISTA

giallo paglierino tenue

## NASO

note di mela renetta, pera Williams e fiori bianchi primaverili

## PALATO

la discreta freschezza unita alla piacevole sapidità risultano in una beva particolarmente agile oltre a renderlo uno dei vini più flessibili in abbinamento

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8 °C

## CONSERVAZIONE

al buio in luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 20°C in posizione verticale.

