

## PROSECCO DOC TREVISO SPUMANTE EXTRA BRUT



Szczegóły opakowania:

Objętość butelki: 75cl  
Ilość butelek w opakowaniu: 6  
Rodzaj opakowania: karton z nadrukiem i przegródkami  
Ilość opakowań na paletę 80 (standardowa) - 96 (duża)  
Waga palety kg: 730 (standardowa) - 870 (duża)

### Szczep winorośli:

Glera 100%.

### Siedlisko i klimat:

Winogrona Glera do Bedin Prosecco DOC Treviso pochodzą z rodzinnych winnic położonych u podnóża wzgórz „Colli Asolani”, rozciągających się ze wschodu na zachód na północnym krańcu prowincji Treviso (Veneto). Winnice te są dobrze nastonecznione i korzystają z łagodnego, umiarkowanego klimatu tego obszaru. Typowy skład gleby obszaru Asolo zapewnia pełniejsze Prosecco z drobniejszymi bąbelkami, które nadają winu charakterystyczną kremową konsystencję.

### Wydajność:

18 ton/ha.

### Czas zbioru:

Pierwsze dni września:

### Dane techniczne:

Zawartość alkoholu: **11%**  
Cukier reszkowy: **4 g/L.**  
Całkowita kwasowość: **5,2‰**  
Zawartość ekstraktu: **15‰**  
Ciśnienie: **4,5 bar**

### Winifikacja:

Pozbawione szypulek winogrona poddaje się delikatnemu tłoczeniu, a sok poddawany jest fermentacji w niskiej temperaturze w zbiornikach ze stali nierdzewnej w celu zachowania świeżości owocu typowej dla odmiany Glera. Po około 10 dniach wino osiąga wystarczającą, ale niską zawartość alkoholu i pierwotna fermentacja jest zakończona. Bąbelki powstają w sposób naturalny podczas wtórnej fermentacji, zgodnie z metodą Martinotti-Charmat. Wino bazowe wprowadzamy do ciśnieniowych zbiorników ze stali nierdzewnej wraz z wyselekcjonowanymi drożdżami i cukrem, które stymulują produkcję naturalnych pęcherzyków dwutlenku węgla w winie. Pod koniec procesu wino pozostaje z bardzo niskim poziomem cukru reszkowego. Po uzyskaniu certyfikatu DOC, Prosecco jest butelkowane pod ciśnieniem, aby zachować bąbelki, przy użyciu najnowocześniejszej linii do butelkowania.

### Certyfikacja DOC:

Przed butelkowaniem upoważniony organ pobiera próbki ze zbiorników i przeprowadza analizę chemiczną oraz degustację w celu zapewnienia zgodności ze standardami i przepisami DOC. Po zatwierdzeniu próbek wydawane są banderole DOC umieszczane na szyjkach butelek jako dowód autentyczności i certyfikatu zgodności z najwyższymi standardami jakości.

### Nota degustacyjna:

To Prosecco oferuje najprawdziwszą ekspresję odmiany Glera, ukazując aromatyczny bukiet typowy dla tej odmiany winorośli wraz z żywymi nutami mineralnymi, nutami skórki chleba i jasną kwasowością. Przyjemnie orzeźwiające, odznacza się doskonałą harmonią i elegancją, zwieńczone wyraźnie wytrawnym finiszem.

### Łączenie z potrawami:

Ekskluzywne Prosecco o nieprzeciętnej osobowości. Jest wspaniałym winem aperitifowym i doskonałym środkiem oczyszczającym podniebienie. Świetne do dań na bazie owoców morza oraz sushi i ostryg.

### Temperatura podawania:

6 - 8 °C

