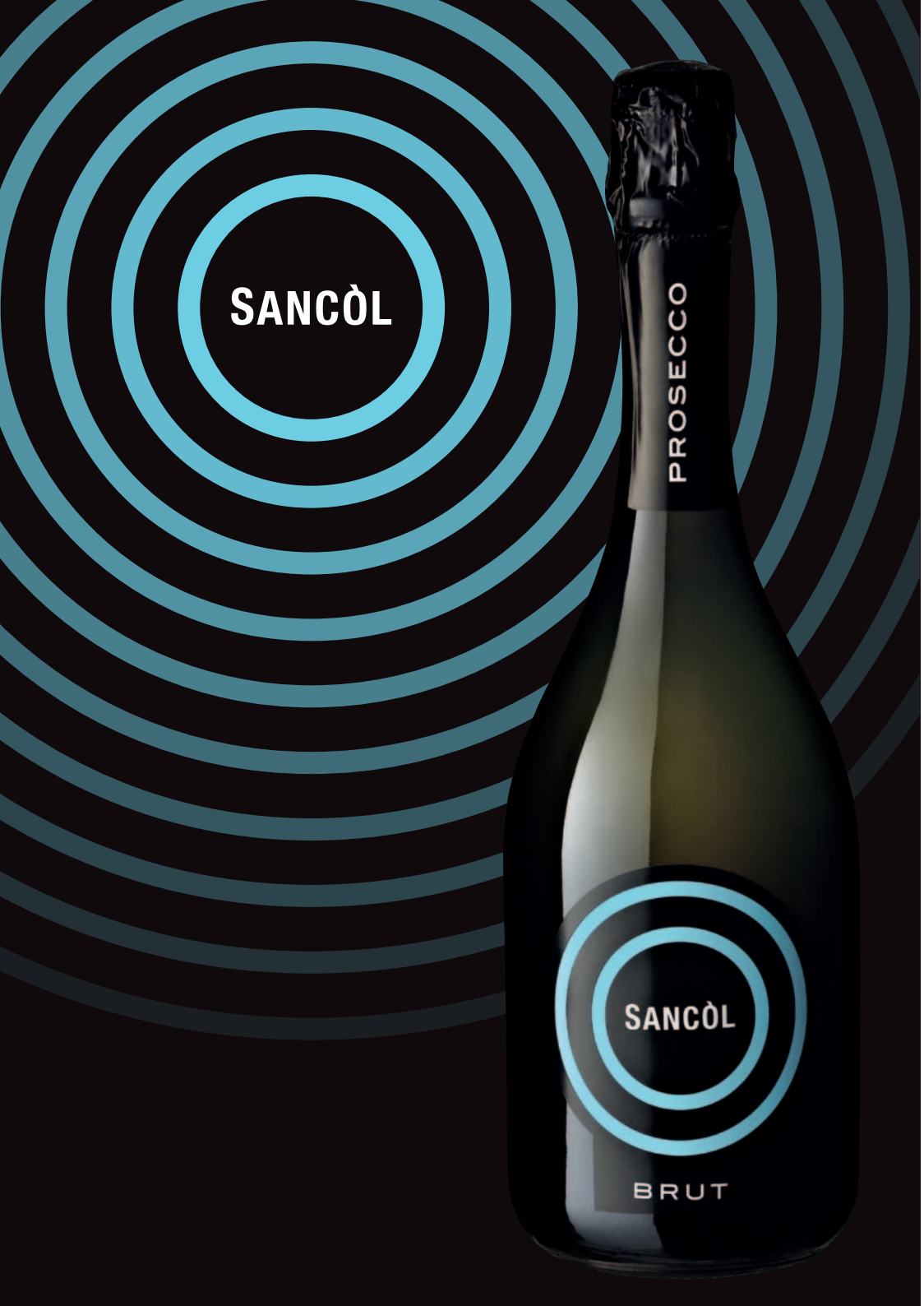

PROSECCO
D.O.C. SPUMANTE BRUT

CL. 75

VIGNETO

Zona di produzione: Regione Veneto, provincia di Treviso
Vigneto tipo: bianco
Varietà: Glera
Densità di impianto: 3.500 ceppi ettaro
Resa ettaro: 18.000 kg/ha
Resa per pianta: 5 kg/ceppo
Sistema di allevamento: doppio capovolto
Epoca di vendemmia: fine Settembre
Raccolta: a mano

VINEYARD

Production area: *the Veneto region, province of Treviso*
Wine type: *white*
Grape variety: *Glera*
Density of planting: *3,500 vines per hectare*
Yield per hectare: *18,000 kg/ha*
Yield per plant: *5 kg/vine*
Training system: *double canopy*
Time of harvest: *late September*
Type of harvesting: *hand picking*

VINIFICAZIONE

Recipiente di fermentazione: in acciaio inox
Temperatura di fermentazione: 16/18°C
Lieviti: selezionati
Durata di fermentazione: 8/10 giorni
Fermentazione malolattica: no
Spumantizzazione: metodo Charmat
Maturazione: breve in acciaio e successivi 50 giorni in bottiglia prima della commercializzazione

VINIFICATION

Fermentation tank: *stainless steel*
Fermentation temperature: *16/18°C*
Yeasts: *selected*
Fermentation time: *8/10 days*
Malolactic fermentation: *no*
Sparkling winemaking method: *Charmat*
Ageing: *short time in steel followed by 50 days in the bottle before being put on the market*

DATI TECNICI

Grado alcolico: 11,5 % vol.
Grado zuccherino: 0,9 grammi per litro
Acidità totale: 5,7 grammi per litro
Ph: 3,18

TECHNICAL DATA

Alcohol content: *11.5 % vol.*
Sugar content: *0.9 grams per litre*
Total acidity: *5.7 grams per litre*
Ph: *3.18*

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino, perlage vivace, persistente e sottile
Profumo: fruttato, con marcati sentori di mela e pera, ricco di fiori di campo
Sapore: fruttato, acidulo, sapido e di forte personalità
Massima espressione: entro i 18 mesi dalla vendemmia
Servizio: 7/8°C come aperitivo, si sposa bene ad ogni pietanza
Bicchiere consigliato: calice

TASTING

Colour: *straw yellow, lively, persistent and fine perlage*
Bouquet: *fruity with marked hints of apple and pear, full of the fragrance of wild flowers*
Flavour: *fruity, acidulous, flavoursome, with a big character*
Best drunk: *within 18 months from harvest*
Serving suggestions: *at 7/8°C as an aperitif, it goes well with any dish*
Recommended glass: *flute*

VIGNA SANCÒL S.R.L.
Piazza Ugo Angelo Canello, 4/A - 31049 Guia di Valdobbiadene (TV)
Tel. + 39 0423 900658 - Fax + 39 0423 904873 - info@vignasancol.it - www.vignasancol.it