



Re • Prosecco Treviso DOC Brut



Spumante prodotto da uve Glera raccolte nel vigneto sito a 100m dal fiume Piave. Questo appezzamento di 5.000m rappresenta per l'Azienda un grandissimo valore affettivo: è stato infatti il primo appezzamento di proprietà del bisnonno, il papà di nonno Sandrin. Il terreno è prevalentemente composto da limo, sabbia e sassi del Piave che conferisce ai grappoli maggior delicatezza e minor corposità; si traduce in un vino dalla bollicina leggera, delicata e persistente in bocca. La presa di spuma dura almeno 3 mesi, fino a un massimo di 9 in base alle annate di produzione (Charmat lungo). RE è l'accompagnamento ideale per aperitivi. Servire a 6°- 8°C.

DESCRIZIONE

Perlage: medio e persistente

Colore: giallo con riflessi verdognoli, brillante

Profumo: fruttato

Sapore: intenso e pieno

Vitigno: glera

Provenienza: 100 mt dal fiume Piave in provincia di TV

Esposizione vigneti: sud, sud-ovest

Superficie: 5000 mt

Altimetria: 100 m slm.

Sistema di allevamento: sjlovtz

Densità: 2.500-3.000 viti per ettaro

Età media vigneti: 40 anni

Resa media per ettaro: 18.000 kg

Epoca di raccolta delle uve: metà settembre

Gradazione: 11,5% volume

Zuccheri residui: tra 6 e 9 g/l

Uve intere raccolte esclusivamente a mano in bins, vengono sottoposte a pressatura soffice e sfecciatura statica dei mosti tra le 8 e 12 ore. Fermentazione primaria a temperatura controllata di 18° centigradi; permanenza sulle fecce nobili per 6-8 mesi e successiva presa di spuma con metodo Martinotti.



0,75 l



INFO

Riciclo - Ingredienti - Nutrizionali
Disposal - Ingredients - Nutrition facts

AZIENDA AGRICOLA SANDRIN

Vicolo Col Roer, 11 • 31049 Valdobbiadene (TV) ITALIA • tel./fax. +39 0423 976398 • info@aziendasandrin.it • www.aziendasandrin.it