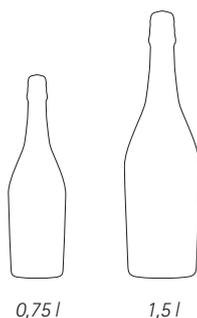




## Re • Prosecco Treviso DOC Brut



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:** uve a bacca bianca tipicamente coltivate nell'alto Trevigiano

**Provenienza:** vigneto zona Grave del Piave Valdobbiadene

**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.

AZIENDA AGRICOLA SANDRIN

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