

BALLANCIN

MASERAL

Terreni collinari di proprietà che riportano da sempre questo nome, fin dai tempi del Conte Brandolini d'Adda.

Prosecco

Denominazione di Origine Controllata

Treviso

Extra Dry Millesimato

Magnum 1,5 litri

ZONA DI PRODUZIONE

Zona di ubicazione: Provincia di Treviso

Vitigno: Glera

Terreno: argilloso, limoso

Forma di allevamento: 50% Sylvoz e 50% Cappuccina Epoca di vendemmia: prima quindicina di settembre

Tipo di raccolta: manuale

VINIFICAZIONE

Pressatura: soffice

Resa: 70%

Fermentazione e affinamento: in tini d'acciaio

termocondizionati Presa di spuma: 30 gg.

Spumantizzazione: Metodo Charmat

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo zuccherino: 17 gr. lt. Gradazione alcolica: 11% vol. Acidità totale: 6,10 gr. lt. Pressione in bottiglia: 5 atm.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista: si presenta con spuma gioiosa, fine e persistente Olfatto: spazia dal fruttato (pera, mela) al floreale Gusto: morbido, vellutato ed al tempo stesso asciutto

ABBINAMENTI

Indicato come aperitivo ed ottimo per brindare in ogni momento di festa

Servire a 4-5 °C, stappando al momento del consumo.