



# BALLANCIN

## **MASERAL**

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

## Prosecco

Denominazione di Origine Controllata

## **Treviso**

Extra Dry Millesimato

## **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.