



BALLANCIN

MICEINA

Nome del terreno di proprietà sull'omonima collina posta alle spalle dell'Azienda.

Prosecco

Denominazione di Origine Controllata

Treviso

Brut

ZONA DI PRODUZIONE

Zona di ubicazione: Provincia di Treviso

Vitigno: Glera

Terreno: argilloso, compatto

Forma di allevamento: Sylvoz

Epoca di vendemmia: prima quindicina di settembre

Tipo di raccolta: manuale

VINIFICAZIONE

Pressatura: soffice

Resa: 70%

Fermentazione: in autoclave

Affinamento: in tini d'acciaio

Presa di spuma: 30 gg

Spumantizzazione: Metodo Charmat

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo zuccherino: 10 gr litro

Gradazione alcolica: 11% vol

Acidità totale: 6,10 gr litro

Pressione in bottiglia: 5 atm.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista: caratterizzato da colore giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente.

Olfatto: aroma delicatamente fruttato, magro.

Gusto: dal sapore gradevolmente aromatico.

ABBINAMENTI

Indicato come aperitivo. Ottimo per brindare in ogni momento di festa.

Servire a 5-6 °C, stappando al momento del consumo.

