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 e affinamento: in tini d'acciaio termocondizionati
Presa di spuma: 30 gg.
Spumantizzazione: Metodo Charmat

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo zuccherino: 10 gr. lt.
Gradazione alcolica: 11% vol.
Acidità totale: 6,10 gr. lt.
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.

Società Agricola Ballancin Lino s.s. | Via Drio Cisa, 11 - Solighetto (TV) | Tel. 0438 842749
viniballancin@viniballancin.com | **www.viniballancin.com**