



BALLANCIN

SCALONA

Nome del terreno collinare di proprietà con caratteristici terrazzamenti.

Prosecco

Denominazione di Origine Controllata

Treviso

Brut



ZONA DI PRODUZIONE

Zona di ubicazione: Provincia di Treviso
Vitigno: Glera
Terreno: argilloso, compatto
Forma di allevamento: 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: 12 gr. lt.
Gradazione alcolica: 11% vol.
Acidità totale: 6,10 gr. lt.
Pressione in bottiglia: 3,5 atm.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista: si presenta di colore giallo paglierino scarico
Olfatto: delicatamente fruttato
Gusto: sapore fresco, secco e sapido con piacevole retrogusto fruttato

ABBINAMENTI

Indicato per aperitivi o per accompagnare primi piatti leggeri. Ottimo a tutto pasto con piatti a base di pesce
Servire a 5-6 °C, stappando al momento del consumo.