



BALLANCIN



PROSECCO

Treviso

Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE

Zona di ubicazione: Provincia di Treviso
Vitigno: Glera
Terreno: argilloso, limoso
Forma di allevamento: Sylvoz
Epoca di vendemmia: seconda e terza settimana di settembre
Tipo di raccolta: manuale

VINIFICAZIONE

Pressatura: molto soffice
Resa: 75%
Fermentazione: a temperatura bassa e rigorosamente controllata
Affinamento: in tini d'acciaio

CARATTERISTICHE ANALITICHE

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista: di colore giallo paglierino luminoso
Olfatto: profumo coinvolgente e ricco di sfumature
Gusto: piacevolmente fruttato e floreale

ABBINAMENTI

Perfetto con primi piatti e carni bianche
Servire a 6-8 °C, stappando al momento del consumo.