



ANTONIO
INTROVIGNE



Denominazione	PROSECCO FRIZZANTE D.O.C. TREVISO
Vitigno	100% GLERA
Vista	Colore giallo paglierino scarico con fine perlage.
Olfatto	Profumo intenso con caratteristico profumo fruttato e delicato.
Gusto	Morbido e fresco con delicato retrogusto amarognolo.
Acidità	5,8 g/l
Residuo zuccherino	11,3 g/l
Estratto secco	16 g/l
Gradazione alcolica	11,50% vol
Vinificazione	in bianco
Resa per ettaro	150 quintali
Epoca di vendemmia	Prima settimana settembre
Tempo di macerazione sulle bucce	3 ore
Fermentazione	Viene effettuata la fermentazione in bianco con rifermentazione in autoclave a temperatura controllata
Affinamento	più di 30 giorni in vasche di acciaio
Capacità bottiglia	0,75 litri
Tipologia imballo	conf. da 6 bottiglie
Zona di produzione	Fontanelle
Tipologia suolo	sabbia + argilla
Densità d'impianto	2700
Forma di allevamento	guyot
Abbinamenti	<i>Si accompagna ad antipasti, primi delicati o di pesce, carni bianche o pesce, dolci.</i>
Temperatura di servizio	9/10° stappando la bottiglia solo al momento del consumo.