

VILLA SELLi

PROSECCO DOC TREVISO

Vino Spumante Aromatico di Qualità Extra Dry



Villa Selli - [It.0,75]



✓ ZONA DI PRODUZIONE

Proviene dalle omonime uve prodotte sulla collina e la limitrofa piana Trevigiana.

Vigneti orientati a est-ovest e nord-sud con 3500 ceppi per ettaro; viti con 8-18 anni di età.

Produzione media 2 kg di uva per ceppo.

Uve: Glera.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

✓ TECNOLOGIA

Vinificazione strettamente in bianco delle uve sane e mature, refrigerazione e pulizia del mosto, fermentazione termocondizionata, conservazione a bassa temperatura del vino ancora amabile.

Queste cure permettono di mantenere in questo spumante quel tipico aroma fruttato che altrimenti svanirebbe.

✓ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage: sottile e persistente.

Colore: paglierino scarico, lucido.

Odore: intenso, dal caratteristico aroma fruttato.

Sapore: fresco, armonico, invitante.

✓ CARATTERISTICHE CHIMICHE

Alcole effettivo, % vol. 10.50 - 11.50

Zuccheri, g/l 13.50 - 14.50

Acidità totale, g/l 5.00 - 6.00

✓ CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Codice EAN bottiglia 8 003905 042184

Confezione, nr 6 bottiglie

Misure cartone, cm 28 x 31 x 21,5

Peso cartone, kg 9,50

Composizione pallet 72 cartoni [6 strati x 12 ct.]

✓ TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 7° C e stappato al momento, anche caraffato.

✓ MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore.

✓ COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI

Spumante Prosecco DOC Treviso