



Prosecco Doc Treviso Frizzante Spago

La versione “frizzante” del Prosecco esalta le caratteristiche del vitigno, combinando note aromatiche a sentori floreali evanescenti, creando un equilibrio speciale.

Lo “Spago” Le Rughe, garantisce autenticità, tradizione e amore per i metodi e valori del passato, proposto con una veste nuova e accattivante.

ZONA DI PRODUZIONE:

Zona collinare della Marca Trevigiana

VITIGNO:

Glera

FORMA DI ALLEVAMENTO:

Cappuccina modi cata

VENDEMMIA:

20 settembre - 5 ottobre

RESA: 180 quintali per ettaro

TECNOLOGIA ADOTTATA:

Vinificazione in bianco con pressatura soffice decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

AFFINAMENTO: Rifermentazione in autoclave “metodo Charmat-Martinotti” per minimo 30 giorni

ALCOL: 11 % vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 10,5 g/l

ACIDITÀ: 5,3 g/l

PRESSIONE: 2,5 atm

CONSERVAZIONE: In luogo fresco e asciutto, bottiglie verticali

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4 °C

PERLAGE E SPUMA: Fine

PROFUMO: Armonico, con note di fiori di acacia e glicine, con ricordi di mela “golden” e miele

GUSTO: Fresco, delicato, piacevolmente acidulo

ABBINAMENTI: Ideale come aperitivo, accompagna ottimamente i secondi piatti a base di pesce alla griglia e/o frittura



LeRughe