



## PROSECCO SPUMANTE BRUT DOC TREVISO

Zona di produzione:	Refrontolo, paese situato nel cuore della zona DOCG Conegliano - Valdobbiadene
Altezza s.l.m.	200 m
Esposizione dei vigneti:	Sud
Sistema di allevamento:	Guyot con 3350 ceppi/ha 10 gemme per ceppo, 33500 gemme per ettaro
Gestione dei vigneti:	<ul style="list-style-type: none"><li>- concimazione organica;</li><li>- diradamento primaverile dei grappoli e dei germogli per un ottimale equilibrio della vite, ed eventuale potatura verde in base all' andamento stagionale.</li></ul>
Vitigni:	95% Prosecco e 5% Verdiso
Vendemmia:	Manuale
Epoca di raccolta:	Metà Settembre in leggero anticipo rispetto alla maturazione completa delle uve
Resa Per Ettaro:	130 qli
Resa da uva in vino:	55%
Metodo di spumantizzazione:	Charmat – Martinotti
Vinificazione per l'ottenimento del vino base:	La ricerca tecnologica è finalizzata a coniugare la razionalità operativa con il rispetto delle tradizioni tecniche enologiche. Fasi: <ul style="list-style-type: none"><li>- pressatura delle uve intere con pressa ermetica sottovuoto di moderna concezione, in assenza di ossigeno e con temperatura controllata per meglio preservare le fragranze presenti nell'uva;</li><li>- prima fermentazione con lieviti indigeni, con controllo della temperatura, fattore rilevante per l'ottenimento di un prodotto di qualità;</li><li>- decantazione statica (prima e dopo la fermentazione) senza l'utilizzo di mezzi filtranti, separazione delle parti solide da quelle liquide tramite travasi mirati.</li></ul>
Spumantizzazione:	Dopo aver ottenuto e selezionato il vino base, questo viene condotto alla presa di spuma tramite metodo Charmat, con meticoloso controllo giornaliero per almeno 2 mesi.
Vista:	Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente;
Olfatto:	Nitidi sentori di frutta fresca, crosta di pane, agrumi e una nota vegetale, gradevole e brioso;
Gusto:	Pieno, armonico, asciutto e sapido.
Temperatura di servizio:	7 – 9° C

**TOFFOLI SOC. AGR. S.S.**

Via Liberazione, 26 - 31020 Refrontolo (TV)– ITALIA C.F.e P.I. 04362240261

Tel. +39 0438.978204 – Fax +39 0438.894556 e-mail [toffoli@proseccotoffoli.it](mailto:toffoli@proseccotoffoli.it) [www.proseccotoffoli.it](http://www.proseccotoffoli.it)