



PROSECCO FRIZZANTE 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:	Sylvoz con 3350 ceppi/ha 7/8 gemme per archetto, 20 gemme per ceppo, 67000 gemme per ettaro;
Gestione dei vigneti:	<ul style="list-style-type: none">- concimazione organica;- diradamento primaverile dei grappoli e dei germogli per un ottimale equilibrio della vite, ed eventuale potatura verde in base all'andamento stagionale.
Vitigni:	100% Prosecco
Vendemmia:	Manuale a maturazione raggiunta
Epoca di raccolta:	Metà Settembre
Resa Per Ettaro:	130 qli
Resa da uva in vino:	65%
Metodo di frizzantatura:	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">- pressatura delle uve intere con pressa sottovuoto in assenza di ossigeno e con temperatura controllata;- prima fermentazione con lieviti selezionati, con controllo della temperatura, fattore rilevante per l'ottenimento di un prodotto di qualità;- decantazione statica senza l'utilizzo di mezzi filtranti, separazione delle parti solide da quelle liquide tramite travasi mirati.
Frizzantatura:	Dopo aver ottenuto e selezionato il vino base, questo viene posto in autoclave per almeno 30 giorni.
Vista:	Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli;
Olfatto:	Nitidi sentori fruttati con spiccata nota di mela e di pera
Gusto:	Gusto giovane, fresco, intenso e di buona struttura, al palato risulta gradevole e armonico
Temperatura di servizio:	6 – 8° 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 www.proseccotoffoli.it