

PROSECCO DOC TREVISO
Spumante "Gujot" Extra Dry



· DRUSIAN ·



PROSECCO DOC TREVISO

Spumante "Gujot" Extra Dry

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Vitigno: Glera 100%.

Zona di produzione: area Prosecco DOC Treviso.

Suolo: argilloso e calcareo.

Clima: mediterraneo-fresco.

Maturazione: da metà settembre.

Vinificazione: in bianco, con pressatura soffice. Resa 70%.

Spumantizzazione: in autoclave, metodo Charmat.

Temperatura di servizio: 6-8°C.

Colour: straw yellow with greenish hints.

Variety: Glera 100%.

Area of production: Prosecco DOC Treviso area.

Soil: clay and limestone.

Climate: Mediterranean, cool.

Maturation: from second half of September.

Vinification: white. Light pressing. Yield 70%.

Fermentation: Charmat method (tank fermentation).

Serving temperature: 6-8°C / 43-46°F.

Vino spumante bianco ottenuto da uve Glera e spumantizzato in autoclave secondo il metodo Charmat. Il suo bouquet è profumato e coinvolgente, con evidenti sentori fruttati di pera e mela, accompagnati da note di delicati fiori bianchi. Per queste sue caratteristiche è ottimo come aperitivo, oppure compagno ideale di primi piatti delicati a base di verdure o con carni bianche.

Sparkling white wine made from Glera grapes and fermented in tanks according to the Charmat method. Its bouquet is fragrant and engaging, with clear fruity aromas of pear and apple, accompanied by delicate notes of white flowers. These characteristics make this sparkling wine excellent as an aperitif or best pairing for pasta with vegetables and white meats.

Ac. tot./Acidity:	5,5 – 6 g/l
Solforosa tot./Sulphur dioxide:	80 – 95 mg/l
Solforosa lib./Free Sulphur dioxide:	10 – 20 mg/l
Grado alcolico/Alcohol level:	11% vol.
Zuccheri/Sugar:	14– 17 g/l
Pressione/Pressure:	4,5 – 5 atm.
Ceneri/Ash:	1,10 – 1,50 g/l
