



Nome del Vino: “**Prosecco Brut**” Spumante Ca’ de Mocenigo

Tipologia / Denominazione: Prosecco DOC TREVISO

Vitigni: Prosecco

Zona di Produzione: Ranzano

Tipologia dei terreni: Collinare argilloso

Sistema di allevamento della vite e produzione media per ettaro: Doppio capovolto

Tecnica di produzione: Breve macerazione in pressa delle uve e successiva pressatura, pulitura del mosto e fermentazione in acciaio a temperatura controllata, sosta sulle fecce nobili a 12T°

Descrizione Organolettica: Colore giallo paglierino scarico, spuma fine e persistente, profumo di macedonia di frutta, caratteristico, sapore asciutto, giustamente acido, corrispondenza con i profumi, corpo leggero e snello.  
Temperatura di servizio 6-8T°

Dati Analitici

Alcool: 11,40 % Vol.

Zuccheri: 9 gr/lt

Anidride solforosa totale: 112 mg/lt

Acidità volatile: 0,18 gr/lt

Acidità totale: 5,90 gr/lt

Estratto secco netto: 17,30 gr/lt