

TREVISO ROSÉ BRUT

D.O.C.

ROSÉ - LIMITED EDITION

Millesimato



VITIGNO / VARIETY

90% Glera, 10% Selezione Pinot Nero



ALTIMETRIA / ALTITUDE

126 m s.l.m. / 126m above sea level



DOSAGGIO / DOSAGE

8 g/l



TERRENO / SOIL

Argilloso con sottosuolo ghiaioso /
Clay with gravel subsoilDENSITÀ DI IMPIANTO / PLANT DENSITY
3300 viti/HaPRESSIONE / PRESSURE
5,5 atm

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD

Glera - Fine settembre /End of September
Pinot nero - Fine agosto /End of August

RACCOLTA / HARVEST SYSTEM

Interamente manuale / Picked by hand

SISTEMA DI ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM
Guyot

VINIFICAZIONE / WINEMAKING

Criomacerazione a 5°C. Prima fermentazione a 15°C della
durata di 20 giorni. / Criomaceration at 5°C. First fermentation at
15°C for 20 days.

AFFINAMENTO / FINING

3 mesi sulle fecce nobili / 3 months on nobles lees.



PRESA DI SPUMA / WINEMAKING METHOD

Charmat lungo, 83 giorni minimo in autoclave /
Charmat method - Second fermentation in pressured tanks for
83 days

11,5% Vol

INDICAZIONI TECNICHE PER LA RACCOLTA DIFFERENZIATA / Verifica sempre le disposizioni del tuo comune

BOTTIGLIA VETRO
RACCOLTA VETROTAPPO SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATACAPSULA POLILAMINATO-ALLUMINIO
RACCOLTA ALLUMINIOGABBIETTA IN ACCIAIO
RACCOLTA FERRO

D.O.C.G. COLLECTION