

PROSECCO TREVISO

TREVISO BRUT ROSÉ

RIVALUCE

D.O.C.
Millesimato



VITIGNO / VARIETY
90% Glera, 10% Pinot Nero



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



DOSAGGIO / DOSAGE
9 g/l



TERRENO / SOIL
Argilloso con sottosuolo ghiaioso /
Clay with gravel subsoil



DENSITÀ DI IMPIANTO / PLANT DENSITY
3300 viti/Ha



PRESSIONE / PRESSURE
5,5 atm



EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD
20-25 Agosto / 20th-25th 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, minimo 90 giorni in autoclave /
Second fermentation in pressure tanks for 90 days (Charmat
Method).

11,5% Vol

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



D.O.C. COLLECTION