



 Terrae
d'Argilla

PROSECCO
D.O.C.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BRUT
TREVISO

PROFILO SENSORIALE

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli, il perlage è incredibilmente fine e delicato, anche la spuma riprende la stessa delicatezza con alcune leggere note acidule. Il bouquet è ricco e pieno, i profumi floreali d'acacia e gelsomino prevalgono decisamente all'olfatto e vengono ripresi gli stessi sentori anche al gusto. In bocca è morbido, vellutato, armonioso ed equilibratamente sapido.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Sublime per cene eleganti e memorabili. Straordinario abbinato ai frutti di mare, eccezionale con scampi crudi, carpaccio di spada o semplicemente pesce bianco al vapore. Si accosta piacevolmente anche con primi piatti a base di pesce, risotti e crostacei. Accompagna egregiamente le carni bianche, gli sformati di verdure. Si sposa felicemente con primi piatti a base di pesce e crostacei.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

La coltivazione dei vigneti avviene in un terreno composto da argille di medio impasto con una predominanza di stratificazioni argillose alluvionali non omogenee, ricche di carbonati.

VIGNETO

La zona di produzione è quella del Treviso DOC, in una dolce campagna a pochi passi dal centro storico di Treviso, nel pieno centro della Favolosa Marca Trevigiana.

Il vitigno è Glera 100%. I filari sono orientati in direzione nord-sud, coltivati in pianura a sylvoz, un allevamento ideale per la conformazione del terreno che garantisce frutti con sensazioni aromatiche, acidità e sapidità, tratti distintivi del Terrae d'Argilla Prosecco DOC Brut.

VENDEMMIA

La vendemmia viene eseguita a mano nella prima metà di settembre selezionando solo i migliori grappoli.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

I migliori grappoli, sapientemente selezionati, vengono diraspati e lasciati riposare per 5-10 ore ad una temperatura controllata di 10-12°C (processo di criomacerazione); grazie a questo procedimento, il mosto si impreziosisce di sostanze cedute dalle bucce che aumentano ed esaltano fragranza e sapidità. La fermentazione primaria avviene anch'essa a temperatura controllata con l'ausilio di lieviti selezionati, mentre la presa di spuma, seconda fermentazione, avviene in autoclavi a bassa temperatura. Grazie a tale processo si garantiscono quelle piacevoli e persistenti sensazioni floreali e di frutta appena colta, tipiche della glera trevigiana. Il processo di spumantizzazione è il Metodo Martinotti.

BOTTIGLIA, CONTENUTO E CONFEZIONAMENTO

Bottiglia formato speciale "Monterossa" da 75 cl. Casse da 6 bottiglie.