



## PROSECCO SPUMANTE BRUT

Abbinamenti: E' lo spumante per ricevimenti e banchetti. E' ideale come aperitivo o a tutto pasto.  
Temperatura di Servizio: 8°C

### > DATI COMMERCIALI

Denominazione: Prosecco DOC Spumante Brut.  
Colore: Giallo paglierino brillante.  
Profumo: Fiori di prato, mela e pera.  
Sapore: Perlage elegante, fine e persistente, con sensazioni fruttate.

### > DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Prosecco in purezza  
Zona ubicazione vigneti: Roveredo in Piano (PN)  
Altitudine: 80 metri sul livello del mare  
Tipo di suolo: ghiaioso, sassoso  
Orientamento ed esposizione delle viti: nord-sud  
Sistema di allevamento: Sylvoz  
Ceppi/ha: 3500  
Resa uva q.li/ha: 130  
Epoca vendemmia: metà settembre

### > DATI ENOLOGICI

Pressatura: molto soffice  
Prima fermentazione: con lieviti selezionati per 8/12 giorni.  
Temperatura di Vinificazione: 16-17°C.  
Tecnica di spumantizzazione: fermentazione in autoclave metodo martinotti per 80 giorni, con aggiunta di lieviti selezionati e con periodiche agitazioni dei lieviti  
Fermentazione Malolattica: no.  
Durata maturazione in bottiglia: 30 giorni prima della commercializzazione.  
Vita media del vino: 2 anni.

### > DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %: 70  
Acidità totale (gr/lit): 6,20  
Ph: 3,20  
Alcol: 11,00% vol



AZIENDA AGRICOLA  
BESSICH LUCIANO EREDI S.S.

33080 Roveredo in Piano (PN)  
Località Tornielli 12/A

t. +39 0434 949 898  
f. +39 0434 946 700

info@bessich.com  
www.bessich.com