

Da uve provenienti dai territori della provincia di Treviso ed è frutto della ricerca di un bere armonico e versatile diventato ormai l'immagine del Nostro modo di "fare vino".



SCHEDA TECNICA

Colore

Giallo paglierino brillante.

Profumo

Lievi sentori di pesca e pera si accompagnano ai freschi profumi di fiori di campo.

Sapore

Armonico e fresco, arricchito da un perlage sottile e persistente.

Tipologia produttiva

Vinificazione: Metodo Charmat-Martinotti.

Affinamento: 1 mese di sosta sui lieviti in autoclave.

Dati tecnici

Alcool 11,00% Vol.

Residuo zuccherino: 13-14 g/L

Vigneti

Sistema di allevamento: Guyot e cordone speronato, età media dei vigneti 15 anni, densità impianto circa 4000 ceppi ettaro.

Gestione del vigneto

Sistema di gestione sostenibile certificata a ridotto impatto ambientale.

Terreni

Sassosi in superficie, in profondità predominante invece la presenza di caranto, argilla limoso sabbiosa, di origine fluvio-glaciale, con elevata presenza di calcare.

Vendemmia

Prima metà di settembre.

Uvaggio

Glera.

Capacità evolutiva

Vino di pronta beva.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Ottimo come aperitivo, accompagna anche piatti leggeri, in particolare risotti di verdure e pasta fresca.

Servizio

A 6-8°C e preferibilmente nel secchiello con il ghiaccio.

Indicazione in carta vini

Lucepiana - Prosecco Spumante DOC Extra Dry

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	12	6	72	432

From grapes coming from the territories of the province of Treviso and is the result of the search for a harmonious and versatile drink that has become the image of our way of "making wine".



DATA SHEET

Color

Bright straw yellow.

Nose

Slight hints of peach and pear accompany the fresh scents of field flowers.

Taste

Harmonious and fresh, enriched by a subtle and persistent perlage.

Method of production

Vinification: Charmat-Martinotti method.

Ageing: 1 month of rest on the yeasts in tank.

Technical data

Alcool 11,00% Vol.

Residual sugar: 13-14 g/L

Vineyards

Breeding system: Guyot and cordon scalloped, average age of the vineyards 15 years, densifies plant about 4000 vines hectare.

Vineyards management

Certified sustainable face system with reduced environmental impact.

Terrain

Stony in surface, in the depth predominating instead the presence of Caranto, silty-sandy clay, of fluvial-glacial origin, with high presence of limestone.

Harvest

First half of September.

Grape

Glera.

Evolutionary capacity

Ready to drink wine.

Formats

0,75 L

Food matching

Excellent as an aperitif, also accompanies light dishes, especially vegetable risotto and fresh pasta.

How to serve

At 6-8 °C and preferably in the bucket with ice.

How to list on wine menù

Lucepiana - Prosecco Spumante DOC Extra Dry

Litres	Bottles x carton	Cartons x layer	N° of layers	Cartons x pallet	Bottles x pallet
0,75	6	12	6	72	432