

FRIZZANTE SUR LIE TREVISO

BIANCO FRIZZANTE COL FONDO

Il Sur Lie Treviso è una selezione limitata dell'Azienda Mirò, prodotto con le uve glera nelle colline della provincia di Treviso. È un bianco frizzante "col fondo" (chiamato "sul lie") e prodotto secondo la tradizione.

Viene messo in bottiglia nelle due settimane che precedono la Pasqua, dopo alcune settimane, in relazione alla temperatura e alle condizioni atmosferiche, è pronto ad essere gustato.

Ogni bottiglia, rifermentata in modo naturale, con caratteristiche uniche, presenta, sul fondo, i lieviti che al vino danno maggior freschezza e complessità, con aromi di crosta di pane che, assieme alla nota fruttata, danno una pienezza olfattiva inconfondibile. Non esiste però una descrizione precisa delle caratteristiche di questo vino poiché ogni annata si differenzia dalle altre e l'età della bottiglia incide sugli equilibri del vino che si modificano nel tempo.

Uve da cui è prodotto	Glera (conosciuta come Prosecco 100%)
Collocazione geografica	nelle colline della provincia di Treviso, in terreni calcarei e argillosi.
Periodo di vendemmia	nella seconda metà/fine Settembre, con vendemmia manuale, con cernita delle uve
Vinificazione	pressatura soffice dell'uva con presse pneumatiche a membrana, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (18-20°C) con lieviti autoctoni. Affinamento e sosta sui lieviti (feccia nobile)
Gradazione alcolica	11,0% Vol.
Pressione in bottiglia	circa 3,5 atm.
Temperatura di servizio	8-10°C, può essere consumato stappando la bottiglia al momento del consumo o scaraffato..
Residuo zuccherino	Circa 15 g/l.

Descrizione in inglese

Grape Varieties

Geographical Location

Harvest Period

Vinification

Alcohol content

Pressure behind the cork

Serving Temperature

uncorking the bottle just before serving.

Residual Sugar

About 15 gr./lt.

