VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Terriero Prosecco DOC Treviso Brut

Productor: Francesco Salamon

Prosecco di Treviso DOC

100% Glera · Orgánica (no certificada)

Tipo de Vino: Vino Espumoso

Región: Veneto, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 11.5 %

Producción anual: 12000 (Botellas).

Suelo: Pedregoso

Altitud: 0 m - 100 m



VITICULTURA:
El viñedo Terriero se encuentra en una ubicación privilegiada en la comuna de Santa Lucia di Piave, cerca del río Piave, sobre las colinas de Susegana. El sistema Sylvoz se utiliza en los viñedos. La viticultura orgánica es particularmente difícil cuando se trata de Prosecco debido al clima y la proximidad de las bodegas vecinas, que pueden o no seguir las prácticas orgánicas; sin embargo, la familia Salomon utiliza el fertilizante orgánico tanto como sea posible. Las uvas se cosechan a mano en septiembre.

VINIFICACIÓN:
El vino se madura en tanques de acero inoxidable durante 2 a 3 meses, donde el vino se somete a su primera y segunda fermentación, esta última utiliza el método charmat. Luego, el vino se embotella y se madura durante 1-2 meses más antes de su lanzamiento.

NOTAS DE CATA:

Un Prosecco seco muy aromático en nariz y con notas de pera y manzana en el paladar.

MARIDAJE:

Es un vino delicioso para tomarse bien frío como aperitivo o con comidas con mucho sabor, inclusive con quesos o fruta. Es perfecto para hacer Spritz también.