



PROSECCO DOC

Tosat

— EXTRA DRY —

DOC Treviso

“Tosat” è il ragazzo, il giovane, nel nostro dialetto locale. È proprio per il suo carattere fresco, diretto, spensierato e brioso, simbolo del bere semplice e giovanile, che abbiamo dato questo nome al nostro Prosecco DOC Treviso, “figlio” dei nostri Proseccchi Superiori concepiti nel cuore della zona classica del Conegliano Valdobbiadene.

“Tosat” means the boy or the young in local dialect. It is precisely because of its fresh, direct, carefree and spirited flavor and characteristics that we have given this name to our Prosecco DOC Treviso, “son” of our Prosecco Superior conceived in the heart of the classic zone of Conegliano Valdobbiadene.



Tosat

COLORE Giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO Note floreali di rosa ed agrumi e fruttate di pesca, pera e mela

SAPORE Armonioso, delicato, sapido e leggermente aromatico

ZONA DI PRODUZIONE colline a Nord della provincia di Treviso

UVAGGIO 100% Glera

ESPOSIZIONE Nord-Sud

ALTIMETRIA DEL VIGNETO da 100 a 200 metri slm

NATURA DEL SUOLO Argilla, marna, calcare

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz e doppio capovolto

EPOCA DI RACCOLTA Fine settembre / primi di ottobre

VINIFICAZIONE Vinificazione in bianco con parziale crio macerazione delle uve. Una piccola percentuale del mosto viene raffreddato ed utilizzato per la spumantizzazione. Spumantizzazione con fermentazione lenta per garantire maggiori profumi e migliore finezza del perlage.

GRADAZIONE ALCOLICA 11% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Ottimo come aperitivo, è ideale l'abbinamento con pranzi delicati e raffinati

DENSITÀ DI IMPIANTO 3500 ceppi/ha

RESA PER ETTARO 160 q.li/ha

ZUCCHERI RESIDUI 12-13 g/L

ACIDITÀ TOTALE 5.7-6,3 g/L

PH 3,20-3,30

SHELF LIFE 1 anno

COLOR Straw yellow with greenish reflections

BOUQUET Floral notes of rose, citrus and fruity peach, pear and apple

AROMA A harmonious blend of delicate, tangy and aromatic flavors

PRODUCTION AREA Hills in the North of Treviso province

GRAPES 100% Glera

SUNLIGHT North-South exposure

VINEYARD ALTITUDE 100-200 meters above sea level

SOIL TYPE Clay, marl, limestone

VINEYARD TYPE Sylvoz system and double arched vines

HARVEST PERIOD Late September/early October

VINIFICATION White wine vinification with partial cold maceration of the grapes. A small percentage of the wort is cooled and then used in slow fermentation to ensure a more delicate aroma and beading.

ALCOHOL CONTENT 11% vol.

SERVING TEMPERATURE 8-10° C

FOOD PAIRING Excellent as aperitif, it is ideal with delicate and refined lunches

PLANTING DENSITY 3500 vines per hectare

YIELD 160 q.li/ha

RESIDUAL SUGAR 12-13 g/L

TOTAL ACIDITY 5.7-6.3 g/L

PH 3.20 to 3.30

SHELF LIFE 1 years