

TREVISO
• D • O • C •

Poconoto



IL TERRITORIO

Il Prosecco DOC è la superba sintesi della combinazione tra varietà di suoli, clima mite e sapienza vinicola tramandata da generazioni.

La zona di produzione del Prosecco DOC si trova nell'area Nord orientale dell'Italia e più precisamente nei territori della provincia di Treviso.

La ricchezza del territorio si esprime nella concentrazione del colore, giallo limone con riflessi verdi, e nel profumo, caratterizzato da un fine bouquet di fiori bianchi, mela verde e scorza di lime, sprigionato dalle bollicine che affiorano in superficie.

Il clima che contraddistingue l'area di produzione, insieme alle caratteristiche dei terreni e alle esposizioni dei versanti, rende questa zona particolarmente adatta alla viticoltura. Il paesaggio si caratterizza per una forte integrità che ha permesso di conservare suoli originari e pertanto molto favorevoli alla coltivazione.

Il terreno di origine alluvionale e, quindi, prevalentemente argilloso-limoso, è ricco di minerali e microelementi e permette di ottenere un'uva che ben si presta alla produzione di vini spumanti e frizzanti.

Nello specifico i vigneti dai quali sono ricavate le uve per la produzione del Prosecco DOC sono siti in collina nelle seguenti località:

- RIVE DI MERCATO VECCHIO o "RIVE DE MARCA VECIO" piccolo borgo collinare nel comune di Montebelluna
- RIVE DI MORLIN nel comune di Caerano di San Marco



POCONOTO

PROSECCO DOC TREVISO
EXTRA DRY

info@poconoto.it
www.poconoto.it
Tel: 0461-420961

POCO NOTO E'...

QUALITÀ | PASSIONE | RICERCA

PERCHÉ POCO NOTO

Poco Noto con passione e curiosità, va alla ricerca di prodotti poco conosciuti, piccole eccellenze locali per farle conoscere agli amanti delle cose genuine e di qualità.

Il Prosecco DOC Treviso Extra-Dry è il risultato di una ricerca meticolosa, per offrire un vino unico e peculiare, simbolo di un territorio e delle sue tradizioni più pregiate.

PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY

Appellazione: Denominazione di origine controllata
Formato: 0,75 ml | Tenore alcolico: 11%

**Elegante, ben
equilibrato, profumato,
di grande struttura,
con un perlage fine e
persistente.
Il Prosecco DOC
è un vino che va
degustato giovane per
assaporare al meglio le
sue caratteristiche di
profumo e di sapore.**



All'analisi organolettica il vino della denominazione, ottenuto principalmente con la varietà bianca Glera, si presenta come un vino secco con caratteristiche di eleganza, leggerezza, snellezza, che assieme al delicato profumo, gli donano gradevolezza e ottima bevibilità.

All'olfatto fa percepire un profumo fresco, dove compare il fruttato, il floreale e a chiudere un leggero vegetale; al gusto è morbido, con corpo delicato, con acidità presente e ben armonizzata, il tutto con un retrogusto asciutto.

Le note agrumate (limone, cedro), quelle fini e delicate di miele e i sentori di mela matura e di fiori bianchi sono presenti in relazione ai suoli di origine delle uve.

L'acidità e la sapidità sono sempre ben presenti ad armonizzare un quadro gusto-olfattivo esaltato da un giusto equilibrio tra gli zuccheri e gli acidi. Grazie alla qualità del frutto il livello di zuccheri residui è inferiore rispetto al tradizionale Prosecco, particolarità che rende questo vino più asciutto e bevibile.

VITIGNO: 100% Glera

ZONA DI PRODUZIONE: Colli Trevigiani (Treviso, Veneto)

FORMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto, con densità d'impianto di 400/4000 ceppi ha Silvoz,

con densità d'impianto di 3000/3500 ceppi ha

VENDEMMIA: Seconda - terza decade di settembre

TECNICA DI VINIFICAZIONE, SPUMANTIZZAZIONE ED IMBOTTIGLIAMENTO

Raccolta dell'uva a mano o meccanica

Diraspatura

Raffreddamento dell'uva a 18°C

Pressatura soffice

Fermentazione in acciaio a 16°C

Conservazione in acciaio a 8-10°C

Presatura di spuma in autoclave a 16°C (metodo Charmat)

Imbottigliamento sterile per microfiltrazione a 0°C

ANALISI

Acidità volatile	0,22 g/l	Alcool	11,00%
Pressione	5,00 bar	Zuccheri	17,00 g/l
Acidità totale	5,20 g/l	Anidride solforosa totale	140 mg/l
pH	3,25	Anidride solforosa libera	30 mg/l