



azienda agricola

MENEGUZ CESARE
DI SARA MENEGUZ

vinimeneguzsara.it



NONO PIN · Prosecco DOC Treviso Tranquillo

CARATTERISTICHE TECNICHE

Zona di origine: Corbanese (TV),

parcella più soleggiata della collina delle Ghettoni.

Terreno: terreni di marna calcarea che donano note minerali e buona sapidità.

Vitigno: Glera 100%

Forma di allevamento: Sylvoz

Periodo di vendemmia: metà settembre

Resa q.li uva per ha: 120

Vinificazione: dopo la diraspatura e la pressatura soffice, il mosto fiore affronta la fermentazione alcolica con lieviti selezionati in cisterne di acciaio, ad una temperatura di 18 °C. Ottenuto il naturale illimpidimento attraverso tre travasi, il vino fiore riposa su deposito fine per tutto l'inverno e solo all'inizio della primavera, raggiunto lo stato evolutivo ideale, viene imbottigliato.

Alcol: 11% vol · **Acidità totale:** 5,8 gr/lit · **Zuccheri:** 7 gr/lit

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino delicato

Bouquet: Profuma di mela, pera, mandorle, pietra focaia e crosta di pane.

Sapore: leggermente petillant, minerale, sapido e secco.

Abbinamenti: primi piatti a base di pesce e verdure ed a secondi sempre a base di pesce. Interessante anche l'abbinamento con formaggi e salumi

Temperatura di servizio: 8 – 10° C

Formati disponibili: bottiglia da 0,75 lt

NONO PIN · Prosecco DOC Treviso Still Wine

TECHNICAL INFORMATION

Area of production: Corbanese (TV),

the sunniest lot of the Ghettoni hill

Soil: calcareous soil rich of marlstone, that gives the wine mineral tones and sapidity.

Variety: Glera 100%

Training system: Sylvoz

Harvest period: second half of september

Yield per hectare: 120

Fermentation: grapes undergo a de-stemming procedure followed by a soft pressing. The alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks with selected yeasts at a temperature of 18°C. The first pressing is decanted three times, and left to rest on thin sediment for the whole winter. The wine is ready at the beginning of spring, when it's bottled.

Alcohol cont.: 11 % vol · **Tot. acidity:** 5,8 gr/lit · **Sugar:** 7 gr/lit

SENSORIAL QUALITIES

Colour: delicate straw-like yellow

Bouquet: it smells of apple, pear, almond, flint and bread crust

Flavour: slightly petillant, mineral, savory and dry

Food pairings: fish and vegetable based first courses and fish based second courses. Interesting match with cheeses and cold cuts

Serving temperature: 8 – 10° C

Sizes available: bottle of 0,75 lt

Az. Agr. Meneguz Cesare di Sara Meneguz · www.vinimeneguzsara.it

P. IVA 04001400268 · Via Ghettoni 13 · 31010 Corbanese di Tarso (TV)

3 info@vinimeneguzsara.it · [f](https://www.facebook.com/vinimeneguzsara) [i](https://www.instagram.com/vinimeneguzsara) [C](https://www.linkedin.com/company/vinimeneguzsara) [s](https://www.youtube.com/channel/UC...)