



# BORGHO ANTICO

Viticoltori in Conegliano

1935



## PROSECCO DOC "TRE CESE" EXTRA DRY CUVÉE

### TERRITORIO

Uve: 100% Glera

Ubicazione: vigneti nella zona prosecco D.O.C. Treviso

Tipologia suolo: morenico - argilloso

Altitudine: 120 m s.l.m.

### VENDEMMIA E VIGNETI

Vendemmia: manuale in cassetta

Epoca: metà settembre

Età dei vigneti: 15/20 anni

Densità d'impianto: 3.500 ceppi/ha

Sistema d'allevamento: Guyot – doppio capovolto

### CANTINA

Vinificazione: vendemmia esclusivamente manuale, pressatura soffice, pulizia dei mosti a freddo con avvio della fermentazione a 16 °C con lieviti selezionati. Dopo la fermentazione si effettuano 2/3 travasi per eliminare le fecce più grossolane e successivamente si esegue una sosta in acciaio.

Presatura di spuma: secondo metodo Martinotti - Charmat.

Affinamento: 1-2 mesi in autoclave.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Gusto intenso, abboccato e con un perlage fine presenta un colore giallo paglierino e un profumo che ricorda la mela, la pera e sfumature di fiore bianco d'acacia.

### ABBINAMENTI

In aperitivo e tutto pasto.



#### Profumo:

Note di mela, pera e fiori



#### Bottiglie prodotte:

10.000 bottiglie da 0,75 l

200 bottiglie da 1,5 l

Confezione da 6 bottiglie



#### Temperatura di servizio:

8/10 °C



#### Gradazione alcolica:

11,5 % vol



#### Acidità:

5,6 gr/l



#### Residuo zuccherino:

16 gr/l

FLOREALE	●	●	●	●	●
FRUTTATO	●	●	●	●	●
MORBIDEZZA	●	●	●	●	●
SAPIDITÀ	●	●	●	●	●
SPUMA	●	●	●	●	●

