



PROSECCO VINO SPUMANTE EXTRA DRY D.O.C. - TREVISO

Versione fresca e ricca di profumi ed aromi, combina l'aromaticità varietale con la sapidità esaltata dalle bollicine. Il colore giallo paglierino, è ravvivato dal perlage minuto e persistente che lo rende armonico e vellutato così da sottolineare con maestria minestre di legumi, frutti di mare, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche, ai quali si accompagna servito a 7-9°C.

COLORE

giallo paglierino, con riflessi verdognoli, reso brillante dal perlage minuto e persistente

AROMA

vivace, delicato e ricco di profumi di mela e pera, con un sentore di agrumi che sfumano nel floreale

STRUTTURA

morbida, piena e convincente

SAPORE

buon corpo, morbido e al tempo stesso asciutto, grazie ad una acidità ben presente

VITIGNI

Glera, Verdiso e Bianchetta

UBICAZIONE

all'interno dell'area delimitata dal disciplinare di produzione della D.O.C. dei vini Prosecco

ORIENTAMENTO

sui versanti meridionali, ad un'altitudine compresa fra 100 e 300 metri;

TERRENO

collinare, di origine morenica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz e doppio capovolto



RESA

180 q.li/ha

VENDEMMIA

manuale, a settembre

VINIFICAZIONE

pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati.

Affinamento e sosta sulla feccia nobile per 60/90 gg.

PRESA DI SPUMA

metodo Charmat 30 gg., stabilizzazione tartarica a freddo (4° C) e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento.

ACIDITÀ TOTALE

66,00 gr/lit +/- 0,5

ALCOL SVOLTO

11,50 % vol +/- 0,8

RESIDUO ZUCCHERINO

14,50 gr/lit +/- 0,1

PRESSIONE AFROM.

5,50 bar +/- 0,5

FORMATI DISPONIBILI

bottiglia 0,75 L

NOZIONE

esprime le sue massime note di freschezza e aromaticità entro l'anno successivo alla vendemmia