

PROSECCO DOC TREVISO SPUMANTE EXTRA DRY



UVAGGIO

100% Glera.

ZONA DI PRODUZIONE

Colline dell'asolano. Vigneti medio-giovani, con esposizione a sud, situati a piede collina.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Di medio impasto, tendente all'argilloso.

ALTITUDINE

Circa 150 mt. s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Filare a Sylvoz, doppio capovolto.

RESA

180 q/ettaro. Resa per pianta auspicata: 7-8 kg.

VENDEMMIA

Medio-precoce, i primi giorni di Settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono sofficemente pressate e il mosto, immediatamente separato dalle bucce, viene fatto fermentare a bassa temperatura per ottenere aromi più eleganti. La fermentazione dura 10 giorni in serbatoi di acciaio Inox termocontrollati, dove il vino viene poi mantenuto fino alla presa di spuma.

PRESA DI SPUMA

In autoclave con lieviti selezionati in zona d'origine secondo il metodo Martinotti-Charmat e successiva stabilizzazione. Una volta ottenuta la certificazione DOC il Prosecco è imbottigliato sotto pressione e riposa in bottiglia prima della messa in commercio.

CONSERVAZIONE

Spumante aromatico non indicato per l'invecchiamento, si consiglia il consumo entro l'anno. Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore, in posizione verticale.

DATI TECNICI

Tenore alcolico: 11% vol
Residuo zuccherino: 16 g/l
Acidità: 5,5%

Estratto secco totale: 15%
Pressione: 4,5 bar.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino chiaro con perlage minuto e persistente. Al naso si presenta ampio e caratteristico, il suo bouquet ricorda la pesca e mela golden. In bocca la nota morbida lascia spazio a quella freschezza e fragranza che lo rendono da sempre un grande classico.

ABBINAMENTO

Versatile e beverino, è il compagno ideale non solo per aperitivi e sfiziosi antipasti ma per l'intero pasto.

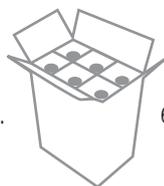
TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

CONFEZIONE



0,75 L.



6 bottiglie

