

Spumante Prosecco Extra Dry No. 10

Denominazione di Origine Controllata



Vitigno:

Glera dall'85% al 100%, inoltre possono concorrere, come previsto dal disciplinare fino a un massimo del 15% i seguenti vitigni chardonnay, pinot bianco, pinot grigio, pinot nero vinificato in bianco, verdiso, bianchetta trevigiana, Perera, qualora coltivati in ambito aziendale.

Provenienza:

Le Provincie di Treviso, Padova, Belluno, Venezia, Vicenza per la Regione Veneto e le Provincie di Gorizia, Pordenone, Trieste ed Udine per la Regione Friuli Venezia Giulia.

Colore:

Giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, con una piacevole presenza di spuma al momento del riempimento del calice seguita da un fine e persistente perlage.

Profumo:

Fine, elegante, buona presenza iniziale di note fruttate, in particolare di mela verde e mela golden, seguita da note florali che ricordano il glicine e la rosa canina.

Sapore:

Piacevole la prolungata sensazione tattile della anidride carbonica, seguita da una delicata percezione dolce ben sposata con la marcata acidità, ottima la lunghezza e persistenza, un Prosecco Spumante armonico e bilanciato. Interessante la rispondenza retrolfattiva con quanto percepito al profumo.

Vinificazione e presa di spuma:

Quando le uve hanno raggiunto il giusto grado di maturazione e hanno un patrimonio acido ottimale vengono vendemmiate e portate alla cantina di vinificazione. Dopo la diraspatura e la pigiatura vengono poste in pressa soffice per procedere con la separazione del mosto dalle bucce. Al mosto così ottenuto, raffreddato e illimpidito, vengono aggiunti i lieviti per avviare la fermentazione alcolica alla temperatura controllata di 16-18°C. Il vino che ne deriva, dopo l'abbassamento della temperatura a 12°C, riposa per 8 giorni sino al primo travaso. Abbiamo così ottenuto il vino base spumante Prosecco D.O.C. che viene posto in autoclave, viene aggiunto di zuccheri e di lieviti selezionati per la presa di spuma fino a raggiungere la sovrappressione desiderata (compresa tra le 5,00 e le 6,00 atm). Il Prosecco atto D.O.C. Spumante è così pronto per la filtrazione e per essere sottoposto al controllo degli incaricati del Consorzio di Tutela della DOC Prosecco. Non appena il Prosecco D.O.C. Spumante risulterà idoneo, potrà essere imbottigliato.

Conservazione - Invecchiamento:

Il Prosecco D.O.C. Spumante deve essere conservato in un luogo fresco e preferibilmente al buio, la massima freschezza aromatica viene espressa nel primo anno di imbottigliamento.

Affinità Gastronomiche:

Ottimo da solo come aperitivo con stuzzichini vari. Indicato per accompagnare tutti i patti di pesce, gli affettati in genere, le paste ed i risotti in genere, ben si accompagna anche alle carni bianche.

Gradazione Alcolica:

11% Vol.

Temperatura di Servizio Ottimale

4-6°C

Confezione:

bottiglie da 75 cl. scatole da 6

