

PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY MILLESIMATO

TERRITORIO

Vitigno: 100 % Glera

Ubicazione: podere Carboncine, Roncade, Treviso

Tipologia terreno: Argilloso con presenza di caranto

Forma di allevamento: Sylvoz

VENDEMMIA

Epoca di Vendemmia: Da metà settembre.

CANTINA

Vinificazione: Alla vendemmia fa seguito la pressatura soffice, il mosto ottenuto è fatto decantare a freddo e la frazione limpida viene poi avviata alla fermentazione primaria, che avviene in recipienti di acciaio a temperatura controllata di 18°/19° C.

Presa di spuma: Il vino base fermo ottenuto sosta sui propri lieviti per almeno 3 mesi, viene trasferito poi in autoclave per la rifermentazione e lavorato secondo il metodo Martinotti-Charmat, dove si compie il processo di presa di spuma per circa un mese.

Il vino spumante così ottenuto passa alla fase dell'imbottigliamento.

Affinamento: Dopo l'imbottigliamento viene lasciato riposare per 4/6 settimane prima del commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Prosecco Spumante Extra Dry è la versione più richiesta dai nostri consumatori, indirizzati a prodotti più morbidi, prodotto con uve selezionate, è un vino delicatamente fruttato.

Colore: alla vista si presenta con un giallo paglierino leggermente scarico.

Perlage: assolutamente esile, risulta persistente e costante, rimandando immediatamente alle qualità di finezza e delicatezza del vino.

Profumo: il suo bouquet ampio e delicato, ricorda la frutta bianca appena matura, con la mela a prevalere, ed i toni floreali molto sottili.

Gusto: all'assaggio, la sua acidità bilancia l'impatto degli zuccheri e la struttura d'insieme, armonizzando il vino alla beva e rendendolo decisamente fresco e ben calibrato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Classico aperitivo, ottimo con antipasti magri e con crostacei e molluschi.

CONSERVAZIONE

È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro l'anno. Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce.



CARATTERISTICHE ANALITICHE *

Grado alcolico: 11,0 - 11,5 % vol.

Zuccheri: 15,0 g/l

Acidità totale: 5,50 - 6,00 g/l

** Le caratteristiche analitiche sono indicative, possono variare a seconda dell'andamento stagionale.*

COME SERVIRLO

Temperatura di servizio: 6-8°C

Bicchieri consigliato: Classica flûte allungata

Formati disponibili: 0,75 L



€ 0,75