

PROSECCO EXTRA DRY DOC



TIPO DI VINO Bianco.

VITIGNO Glera (ex prosecco) 100%.

DENOMINAZIONE Prosecco DOC Extra Dry

GRADAZIONE ALCOLICA 11.5%.

ZUCCHERI Extra dry 15 g/l

ZONA DI PRODUZIONE Caneva (PN) vigneto Terra Rossa, altitudine 100 mslm.

ESTENSIONE VIGNETO 0,63 ettari.

SISTEMA D'IMPIANTO Guyot.

DENSITÀ D'IMPIANTO 4.800 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO 160 Quintali.

TERRENO Argilloso posto su una dolina carsica ricca di sali minerali.

CLIMA temperato con inverni freddi ed estati calde con buona escursione termica.

VENDEMMIA Manuale al raggiungimento della giusta maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE Utilizzo di moderni vinificatori in acciaio inossidabile. Breve macerazione pellicolare a freddo pressatura soffice con pressa pneumatica e successiva decantazione statica del mosto.

PRESA DI SPUMA Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sui lieviti per 5 mesi. Con metodo charmat in autoclavi di acciaio per circa 30 giorni.

COLORE Giallo paglierino tenue con perlage molto fine.

SENSAZIONI OLFATTIVE Aromaticità varietale tipica con profumi di fiori d'acacia, fiori bianchi e note fruttate.

PALATO Fresco e corrispondente all'olfatto, bollicine piacevoli e non invadenti.

ABBINAMENTI Aperitivo, accompagna da antipasti delicati o a base di pesce, primi piatti di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 7-8°C