

Prosecco Extra Dry

UVAGGIO

85% Glera, 15% altri vitigni a bacca bianca in percentuale a discrezione dell'enologo.

ZONA DI PRODUZIONE

Colline dell'asolano. Vigneti medio-giovani situati in pianura o a piede collina.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Di medio impasto, tendente all'argilloso.

ALTITUDINE

Circa 100 m s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Filare a Sylvoz, doppio capovolto.

RESA

250 q/ha. Resa per pianta auspicata circa 10 Kg.

VENDEMMIA

Media, verso la metà di Settembre.

VINIFICAZIONE

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

PRESA DI SPUMA

Seconda fermentazione in autoclave, con lieviti selezionati in zona d'origine, secondo il metodo Martinotti-Charmat.

AFFINAMENTO

Stabilizzazione in autoclave di 90 giorni, seguita da 20 giorni di affinamento in bottiglia prima della messa in commercio del prodotto.

CONSERVAZIONE

Spumante aromatico non indicato per l'invecchiamento, è consigliata la consumazione entro l'anno. Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore, in posizione verticale.

DATI TECNICI (possono variare leggermente secondo l'annata)

Tenore alcolico: 11% vol
Residuo zuccherino: 13 g/l
Acidità: 5,5‰
Estratto secco totale: 15‰
Pressione: 5 bar

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino scarico, limpido e brillante. Profumo intenso e caratteristico di fruttato. Sapore gradevolmente armonico con retrogusto amarognolo e delicato.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Può essere gustato sia come aperitivo che come accompagnamento a carni bianche e portate di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10 °C.

