

Prosecco DOC Treviso 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 m s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Filare a Sylvoz, doppio capovolto

RESA

180 q/ha. Resa per pianta auspicata circa 7 - 8 Kg.

VENDEMMIA

Medio-precoce, i primi giorni di Settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono soffocemente 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 termocostruiti, 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

In bottiglia per 30 giorni 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: 16 g/l

Acidità: 5,5‰

Estratto secco totale: 15%

Pressione: 4,5 bar

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino scarico. Spuma persistente e perlage a grana finissima. Regala profumi intensi, di grande finezza, con inconfondibili note fruttate. Il bouquet delicato e caratteristico suggerisce un sapore gradevolmente fruttato, quasi secco ed asciutto.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ottimo a tutto pasto, è adatto ad accompagnare i primi piatti in particolare.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C.

