

## PROSECCO DOC TREVISO SPUMANTE 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 mt. s.l.m.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Filare a Sylvoz, doppio capovolto.

### RESA

180 q/ettaro. Resa per pianta auspicata: 7-8 kg.

### VENDEMMIA

Medio-precoce, i primi giorni di Settembre.

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono sofficemente 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 termocollantati, dove il vino viene poi mantenuto fino alla presa di spuma.

### PRESA DI SPUMA

In autoclave con lieviti selezionati in zona d'origine secondo il metodo Martinotti-Charmat e successiva stabilizzazione. Una volta ottenuta la certificazione DOC il Prosecco è imbottigliato sotto pressione e riposa in bottiglia prima della messa in commercio.

### CONSERVAZIONE

Spumante aromatico non indicato per l'invecchiamento, si consiglia il consumo entro l'anno. Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore, in posizione verticale.

### DATI TECNICI

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 chiaro con perlage minuto e persistente. Al naso si presenta ampio e caratteristico, il suo bouquet ricorda la pesca e mela golden. In bocca la nota morbida lascia spazio a quella freschezza e fragranza che lo rendono da sempre un grande classico.

### ABBINAMENTO

Versatile e beverino, è il compagno ideale non solo per aperitivi e sfiziosi antipasti ma per l'intero pasto.

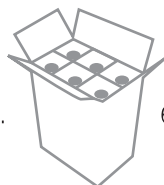
### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

### CONFEZIONE



0,75 L.



6 bottiglie

