MASOTTINA
CONEGLIANO

VIAVENTI Extra Brut

Prosecco DOC
Treviso

Questo vino nasce da un unico vigneto a Gorgo al Monticano, nella tenuta storica della Famiglia Dal Bianco dove nel 1946 ha preso il via la storia dell'azienda.

Vendemmia: fine agosto - inizio settembre.

Vinificazione: sfruttando la gravità. In assenza di bucce, quindi in bianco, alla temperatura controllata di 15 - 18°C; la presa di spuma e l'affinamento sui lieviti, che generalmente durano circa 90 giorni, avvengono in autoclave ad opera di lieviti selezionati alla temperatura di 13 - 14°C. Affina circa un mese prima di essere messo in commercio.

Note di degustazione: giallo paglierino luminoso, perlage fitto e raffinato. Al naso esprime note di pera e mela che si uniscono in armonia con note floreali in cui si fa spazio essenze di acacia, biancospino e un accenno di fiori di sambuco. In bocca persistono le sensazioni che compongono il profilo olfattivo. Al sorso rivela eleganza, linearità e una vivace acidità. Il finale è nitido e persistente.

Pressione in bottiglia: 5,0 atm
Residuo zuccherino: 3 g/l
Alcool: 11%
Temperatura di servizio: 6 - 8 °C
Formati disponibili: 0,75 L - 1,5 L - 3 L