

Prosecco Extra Dry Doc



Vino spumante elegante e fruttato, dal perlage sottile e persistente. Dal colore giallo paglierino, ha un profumo di grande ampiezza ed intensità che ricorda i fiori campestri e l'acacia. Il sapore è morbido, gradevole ed armonico.

UVAGGIO

Glera.

IL VIGNETO: *collocazione geografica e caratteristiche*

I vigneti sono situati nelle zone collinari di produzione del prosecco ed hanno terreni argillosi e marnosi.

GLI IMPIANTI: il sistema e la densità

Sistema di allevamento sylvoz o a cappuccina con 2.500 – 3.500 piante per ettaro.

LA VENDEMMIA: tempi e modi

La vendemmia tutta manuale si effettua solitamente fra metà settembre e metà ottobre.

LA VINIFICAZIONE

La pressatura soffice dell'uva avviene con presse pneumatiche. Dopo la decantazione statica del mosto, la vinificazione prosegue con fermentazione a temperatura controllata fra i 15 – 18 °C. Segue sosta in acciaio per 2-tre mesi. La presa di spuma si effettua con autoclavi di acciaio a cui segue stabilizzazione tartarica a freddo.

PROSECCO&CUCINA

Adatto a tutte le tavole, giovane e leggero, è ottimo come aperitivo ma si adatta ad ogni circostanza.

LA BOTTIGLIA: dati tecnici all'imbottigliamento

Alcole	11,12
Zuccheri Residui	20 grammi/litro
Acidità totale	5,75