

PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY DOC TREVISO

Vitigni: GLERA IN PUREZZA.

Zona di produzione: BACINO ALLUVIONALE DEL FIUME PIAVE.

Sistema di allevamento: SYLVOZ CON UNA RESA DI CIRCA 150 QUINTALI PER ETTARO.

Vendemmia: RACCOLTA DIFFERENZIATA A SECONDA DELL'ESPOSIZIONE DEL VIGNETO. MEDIAMENTE INIZIA A METÀ SETTEMBRE.

Vinificazione: PRESSATURA SOFFICE; DECANTAZIONE STATICA A FREDDO DEL MOSTO E AVVIO ALLA FERMENTAZIONE ALCOLICA CON LIEVITI SELEZIONATI A TEMPERATURA CONTROLLATA (14-16° C).

Spumantizzazione: IN AUTOCLAVE; PRESA DI SPUMA PER CIRCA 30 GIORNI (METODO CHARMAT CORTO) DOVE POI RIMANE PER DIVERSE SETTIMANE A CONTATTO DEI LIEVITI. VIENE SUCCESSIVAMENTE IMBOTTIGLIATO.

Caratteristiche organolettiche: E' IL PROSECCO "CLASSICO", LA VERSIONE CHE COMBINA L'ACIDITÀ VARIETALE CON LA SAPIDITÀ ESALTATA DALLE BOLLICINE. IL COLORE È GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE RAVVIVATO DAL PERLAGE. L'AROMATICITÀ È FRESCA E RICCA DI PROFUMI DI FRUTTA, MELA, PERA, CON SENTORE DI AGRUMI CHE SFUMANO NEL FLOREALE. IN BOCCA IL VINO È MORBIDO E AL TEMPO STESSO ASCIUTTO E GRAZIE AD UNA ACIDITÀ BEN PRESENTE.

Abbinamenti: E' UN CLASSICO APERITIVO MA BEN SI ACCOMPAGNA A MINESTRE DI LEGUMI, FRUTTI DI MARE, PASTE CON DELICATI SUGHI DI CARNE, FORMAGGI FRESCHI E CARNI BIANCHE.

SERVIRE A 6-8° C IN CALICI "FLUTE".



La storia del Prosecco è una storia antica. Le catalogazioni compiute nelle colline di Conegliano-Valdobbiadene all'inizio del Novecento mostrano l'esistenza di vari biotipi di prosecco. I presenti sul territorio risultavano essere il prosecco tondo, il prosecco bianco o prosecco Balbi, con acino fenico, e il prosecco lungo, così detto per la forma allungata dell'acino.

Gradazione alcolica: 11,30% vol.
Acidità totale: 6,10 g/l
Zuccheri riduttori: 18,1 g/l
Solfiti: 105 mg/l