



Prosecco Extra Dry D.O.C. Treviso

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Spumante dal colore giallo paglierino brillante, perlage e grana fine e persistente.
Possiede un profumo intenso e fruttato con sentori caratteristici di mela.
Gusto fresco ed equilibrato.*

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

- Vitigno: *Glera*.
- Area di produzione: *Comune di Volpago del Montello*.
- Altezza media vigneti: *100 metri slm*.
- Resa per ettaro: *180 q.li*.
- Forma di allevamento: *Doppio capovolto*.
- Tipo di terreno: *Suolo alluvionale ghiaioso, substrato poco profondo ricco di minerali e sostanza organica*.
- Vendemmia: *Manuale con selezione dei grappoli*.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- Vinificazione: *In bianco, a temperatura controllata con pressatura soffice*.
- Fermentazione: *In serbatoi d'acciaio inossidabile a temperatura controllata*.
- Spumantizzazione: *Metodo Charmat*.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: *Giallo paglierino brillante*.
- Profumo: *Aroma inconfondibile di mela, Pera acerba, sentori di miele e fiori d'acacia*.
- Gusto: *Morbido, fresco e fruttato, leggermente aromatico*.
- Perlage: *A grana fine e persistente*.
- Gradazione: *11 % vol.*
- Residuo zuccherino: *12 g/lt.*

DEGUSTAZIONE

- Temperatura di servizio: *Servire fresco a 6-8°*.
- Abbinamento: *Ottimo come aperitivo, a tutto pasto con carni bianche e piatti di pesce, si può accompagnare ad antipasti e dessert*.