

PROSECCO DOC Extra Dry

Il vino base viene posto in autoclave per la presa di spuma dove fermenta per 18-20 giorni, con l'ausilio di lieviti selezionati, ad una temperatura controllata compresa tra i 15 ed i 18 °C. Raggiunta la sovrapressione desiderata (circa 6 bar) la massa viene raffreddata a -4 °C per bloccare la fermentazione e favorire la stabilizzazione.

Poi viene mantenuta ad una temperatura controllata per almeno un mese, in modo da favorire l'affinamento naturale a contatto con i lieviti. Al termine si procede alla filtrazione ed all'imbottigliamento isobarico.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino tenue, questo spumante finemente aromatico, è perfettamente equilibrato e decisamente piacevole.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Interessante come aperitivo, accompagna ottimamente stuzzichini saporiti e piccanti.

UVE	Glera
ZONA DI PRODUZIONE	Zona orientale della provincia di Venezia
ALTITUDINE	Terreni di pianura
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Origine morenica, poco profondo ed alluvionale
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Sylvoz, doppio capovolto
DENSITÀ DELL'IMPIANTO	2.500 - 4.000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA	Prima metà di settembre
GRADO ALCOLICO	11,00% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8 - 10 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA	2/3 anni
BTG PER CARTONE	6
FORMATO (cl)	75

