

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 sovrappressione 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 dispiega all'olfatto intensi profumi di agrumi e frutta a polpa bianca. In bocca si distende in un sorso dinamico e ritmico grazie a un perlage di estrema finezza e persistenza, abile nel cadenzare nel lungo finale l'espressione aromatica di fiori primaverili e di frutta dolce e croccante.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Interessante come aperitivo, accompagna ottimamente antipasti sia a base vegetale che di pesce, proponendosi anche come divertente compagno su portate dal gusto saporito e piccante, soprattutto della cucina mediterranea e asiatica.

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

POTENZIALE EVOLUTIVO

2/3 anni

BTG PER CARTONE

6

FORMATO (cl)

75




TORRESELLA