

PROSECCO DOC EXTRA DRY



CARATTERISTICHE TECNICHE TECNICAL FEATURES

Provenienza | *Area of origin*

Provincia di Treviso.
Province of Treviso.

Vitigno | *Grape varietal*

Glera 100%

Altitudine | *Altitude*

100/200 m s.l.m. (*meters above sea level*)

Resa | *Yield*

18 t/ha

Vendemmia | *Harvest*

Metà settembre.
Mid-September.

Vinificazione | *Vinification*

Pressatura soffice delle uve e fermentazione dei mosti a basse temperature in serbatoi di acciaio.
Gentle pressing and fermentation at controlled low temperatures in stainless steel tanks.

Presa di spuma | *Sparkling process*

Rifermentazione in autoclave a 15°C per 1/2 mesi.
Re-fermentation in autoclave at 15°C for 1/2 months.

Gradazione alcolica | *Alcohol content*

11,5 % vol.

Residuo zuccherino | *Residual sugar*

14 g/l

Pressione | *Pressure*

5 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

Vista | *Colour*

Giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente.
Pale straw yellow, fine and persistent perlage.

Olfatto | *Bouquet*

Bouquet delicato dove il floreale prevale sul fruttato. Fiori bianchi di acacia, frutta bianca matura.
Delicate bouquet where floral notes prevail over fruity ones. White acacia flowers, ripe white fruit.

Gusto | *Taste*

Elegante, persistente, fresco, vivace e intenso.
Elegant, persistent, fresh, lively and intense.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI FOOD PAIRING

Aperitivo, primi piatti leggeri, antipasti di verdura, piatti di pesce.
Aperitif, light first courses, vegetable appetizers, fish dishes.

SUGGERIMENTI RECOMMENDATIONS

Conservazione | *Preservation*

In luogo fresco al riparo dalla luce.
Keep in a cool place away from light.

Temperatura di servizio | *Serving temperature*

6-8°C