



PROSECCO

Extra-Dry

Treviso

Denominazione di origine controllata

Zona di Produzione:	Giavera del Montello - Treviso - Veneto - I
Vitigni:	Glera 100%
Tipo di allevamento:	Guyot - sylvouz
Sesto d'impianto:	2,90 x 1,20 - 2870 ceppi/Ha
Tipo del terreno:	Medio impasto tendente all'argilloso
Produzione:	15 t./Ha
Epoca della vendemmia:	Settembre
Vinificazione:	Vinificazione in bianco dei mosti che dopo una naturale sedimentazione fermentano ad una temperatura tra i 18 e 20°C. Rifermentazione naturale in autoclave per la presa di spuma
Colore:	Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, brillante
Profumo:	Fruttato da agrumi freschi, mela, pesca, frutta esotica con note floreali e lievemente aromatico, fine.
Sapore:	Gusto gradevole ed armonico con moderata alcolicità, vivace e frizzante, sempre fresco con una vena sapida
Accostamenti:	Adatto a qualsiasi aperitivo, per brindisi, antipasti e piatti a base di pesce, ottimo sia a tutto pasto
Temperatura di servizio:	6° - 8°C
Alcool:	11,00% vol.
Zuccheri:	16 g./lt.
Acidità Totale:	5,8 g./lt.

