

Prosecco Doc EXTRA DRY



Denominazione	Prosecco DOC Extra Dry
Zona di origine	Territori della provincia di Treviso
Terreno	Argilloso
Vitigno	Glera e vigneti complementari
Forma di allevamento	Sylvoz
Epoca di vendemmia	10- 20 settembre
Uva per ha max	180 q.li/ha
Vinificazione	In bianco con pressatura soffice
Fermentazione primaria	Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata
Presatura di spuma	30 giorni
Affinamento	2 mesi
Metodo di spumantizzazione	Metodo Charmat
Perlage	Fine e persistente
Spuma	Cremosa
Profumo	Caratterizzato da sentori di mela e pesca bianca, fiori d'acacia e zagara
Gusto	Si rivela elegante e vellutato. La piacevolezza accompagna il sorso, svelandone armonia e delicatezza
Gradazione alcolica	11%
Residuo zuccherino	15 gr/lit
Pressione	5,20 atm

DETERMINAZIONE	U.M.	VALORE
Densità a 20/20 C		0.99836
Carboidrati	g/100ml	1.53
Carboidrati (incluse fibre)	g/100g	1.53
Proteine	g/100ml	0
	g/100ml	0
Grassi	g/100ml	0
Sodio	Mg/l	20.00
Calorie / 100 g	Kcal/100g	65.66
Calorie / 100 ml	Kcal/100ml	65.55
Kilojoules / 100 g	Kj/100g	275.00
Titolo alcolometrico volumico	% vol	10.76
Glucosio, Fruttosio	g/l	15.26
Titolo alcolometrico volumico totale	% vol	11.68

Abbinamenti: Sposa con successo piatti delle cucine etniche, antipasti leggeri e formaggi freschi.

Conservazione: Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco e ad umidità costante, sono da evitare lunghe soste in frigorifero.

Temperatura di servizio: Raffreddare in un secchiello con del ghiaccio a 6-8° C.

Formati disponibili: 0,75 lt.