

## PROSECCO DOC

### EXTRA DRY

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

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

**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.



INFO NUTRIZIONALI

