

PROSECCO DOC

TREVISO

Extra Dry

NOME DEL VINO

Prosecco DOC

TIPO DI VINO

Vino Spumante Extra Dry

COLLOCAZIONE DEI VIGNETI

Area del Piave, provincia di Treviso

GIACITURA E TIPO DI TERRENO

I vigneti nascono nella rinomata area DOC Prosecco nella provincia di Treviso. Vengono coltivati in pianura lungo il corso del fiume Piave sino al limitare lagunare, dove il terreno è ghiaioso e di media tessitura. Il clima mite e temperato favorisce la coltura ottimale della vite

VARIETÀ DI UVA

Glera

TENORE ALCOLICO

11% vol.

ZUCCHERI

13 g/l

ACIDITÀ

5,5 g/l

PROCESSO DI VINIFICAZIONE

Uve pressate a freddo e mosti fermentati a temperatura controllata

CAPACITÀ

0,20 lt. - 0,375 lt. - 0,75 lt. - 1,5 lt.



“

Dalle uve provenienti da una delle più vocate zone dell'area del Prosecco otteniamo questo vino Spumante

”

COLORE

Brillante giallo paglierino dal perlage fine e persistente

PROFUMO

Prosecco Bestseller di Cantina Ponte. Presenta un bouquet fresco ed intrigante che lo caratterizza. Delicatamente fruttato si possono distinguere note erbacee di glicine bianco e sentori zuccherini di mela royal e kiwi giallo

SAPORE

Brioso e leggero dal sapore morbido ed elegante. Bilancia in maniera armonica freschezza ed aromaticità. Un fragrante retrogusto di sottosuolo erboso è percepibile sul finale

ABBINAMENTI

Si presta bene ad ogni occasione. Ideale servito fresco in purezza come aperitivo abbinato ad antipasti leggeri. Un Prosecco che non delude mai, perfetto utilizzato anche come base per freschi cocktail. Il brio che lo caratterizza rende spumeggiante ogni momento della giornata. Da non sottovalutare poi accompagnato alla pizza tanto in chiave classica quanto soprattutto nelle sue più moderne versioni gourmet

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15 e i 20 °C