

PROSECCO DOC

TREVISO

Extra Dry Millesimato

NOME DEL VINO

Prosecco DOC Millesimato

TIPO DI VINO

Vino Spumante Extra Dry

COLLOCAZIONE DEI VIGNETI

Regione Veneto, provincia di Treviso

GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Il terreno di coltivazione è di medio impasto argilloso, di origine alluvionale. Il clima continentale generalmente caratterizzato da inverni freddi viene mitigato dai venti mediterranei

VARIETÀ DI UVA

Glera, Chardonnay

TENORE ALCOLICO

11,5% vol.

ZUCCHERI

14 g/l

ACIDITÀ

5,8 g/l

PROCESSO DI VINIFICAZIONE

Utilizzo di uve selezionate in vigna, pressatura soffice e cura nei processi. La fermentazione è condotta a 16 °C e seconda presa di spuma con metodo Charmat

CAPACITÀ

0,75 lt.



“

L'impegno e la dedizione di chi conosce la vite e dialoga con l'uva, traducono attraverso l'arte spumantistica il tutto in questa bottiglia

”

COLORE

Brillante giallo paglierino con accese sfumature dorate

PROFUMO

Caratterizzato da classiche note di pera e mela il bouquet è impregniato da eleganti sentori floreali di biancospino e acacia

SAPORE

In bocca si presenta fresco ed equilibrato. Colpisce per il suo perlage fine e persistente

ABBINAMENTI

Ideale con risotti alle verdure. Si sposa bene a tutto pasto, in particolar modo servito in entree con antipasti a base di pesce e frutti di mare. Esaltante se abbinato con crostacei e molluschi. La nota elegante che lo contraddistingue lo rende perfetto da abbinare ad ostriche crude, ai classici spaghetti vongole e bottarga o con tartine alla panna acida e caviale

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15 e i 20 °C