

# PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY

**Uvaggio:**

Uva Glera DOC 100%

**Zone di produzione:**

Vigneto Villa Rovero

**Altitudine:**

ca. 170 m. s.l.m.

**Tipologia di terreno:**

Di medio impasto, con prevalenza argillosa.

Ricco di scheletro.

**Sistema di coltivazione:**

Cappucina - Sylvoz.

**Ceppi per ettaro:**

3000.

**Epoca di vendemmia:**

Prima decade di settembre.

**Tecnica di produzione del vino base:**

La vinificazione è in bianco con pressatura soffice, aggiunta di lieviti selezionati e fermentazione a temperatura controllata di 18° C per 15 giorni.

Segue travaso e conservazione del vino base in serbatoi di acciaio inox termocontrollati alla temperatura di 8°C fino alla fase di presa di spuma.

**Spumantizzazione:**

Si attua con rifermentazione in autoclave e l'impiego del lievito selezionato a temperatura di 18° C.

Il tempo della presa di spuma è di 30 giorni circa.

**Affinamento:**

in bottiglia per 30 giorni.

**Caratteristiche organolettiche:**

Colore giallo paglierino con riflesso verdognolo.

Emergono sentori fruttati di albicocca, mela e agrumi accompagnati da note floreali di gelsomino.

Il sapore è fresco ed equilibrato.

**Abbinamento gastronomico:**

Vino da aperitivo, ottimo con antipasti.

**Temperatura di servizio:**

8° C

**Dati tecnici:**

Alcool: 11% vol.

Acidità: 6,0 g/lt.

Estratto netto: 18 g/lt.

Zuccheri: 15 g/lt.

Pressione: 5 bar

