

# 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:*

Cappuccina - 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 termocollati 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.

*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:*

6°- 8° C

*Dati tecnici:*

Alcool: 11% vol.  
Acidità: 6,0 g/lt.  
Estratto netto: 17 g/lt.  
Zuccheri: 15 g/lt.  
Pressione: 5 bar

