

Prosecco DOC Treviso

Extra Dry

Glera DOC

Zona di produzione:

Vigneto Villa Rovero.

Altitudine:

ca. 170 m.s.l.m.

Tipologia di terreno:

Medio impasto, con prevalenza argillosa. Ricco di scheletro.

Sistema di coltivazione:

Cappuccina-Sylovz.

Ceppi per ettaro:

3.000

Epoca di vendemmia:

Prima decade di settembre.

Metodo di produzione:

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. La 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/lit
Estratto netto 17 g/lit
Zuccheri 15 g/lit
Pressione 5 bar

