

PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY

DATI COMMERCIALI

Denominazione: Prosecco Extra Dry DOC TREVISO

Colore: brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage finissimo e persistente.

Profumo: fiori d'acacia, di buona intensità con note particolari di mela, limone e pompelmo.

Sapore: buona struttura, morbido con frutto emergente, equilibrato e sapido, al palato risulta gradevole ed armonico.

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Prosecco

Zona ubicazione vigneti: Rai di San Polo di Piave

Altitudine: 30 metri sul livello del mare

Tipo di suolo: argilloso, sabbioso a tratti anche ghiaioso

Orientamento ed esposizione delle viti: sud-nord

Sistema di allevamento: Sylvoz doppio capovolto

Ceppi/ha: 2800

Resa uva q.li/ha: 120 q.li/ha

Epoca vendemmia: metà settembre

DATI ENOLOGICI

Pressatura: molto soffice

Tecnica di spumantizzazione: charmat lungo

Fermentazione Malolattica: no

Affinamento: no

Durata maturazione: 30 giorni prima della commercializzazione

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %: 70%

Estratto secco (gr/lt): 19,00

Acidità totale (gr/lt): 6,30

Ph: 3,20

Zuccheri residui (gr/lt): 17

Alcol svolto: 11,50% vol

CONSIGLI UTILI

Abbinamenti: ottimo come aperitivo servito con verdure pastellate, frittore e formaggi, nonché da ottime paste fredde condite dai migliori "frutti" di stagione. Eccellente l'abbinamento con pesce crudo quali, ostriche tartufi e scampi.

Temperatura di servizio: 6-8° C.

Conservazione: in luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.

