

EPSILON
Prosecco DOC
Treviso Extra Dry



DENOMINAZIONE	Prosecco Extra Dry DOC Treviso
COLORE	Giallo brillante con perlage finissimo e persistente.
PROFUMO	Al naso si presenta elegante per i sentori di mela verde e per le note floreali che richiamano il glicine ed il biancospino.
SAPORE	È gradevolissimo, leggero e invitante, di estrema bevibilità anche per la moderata gradazione.

DATI AGRONOMICI

VITIGNI UTILIZZATI	Glera
ZONA UBICAZIONE VIGNETI	Rai di San Polo di Piave
ALTITUDINE	30 metri s.l.d.m.
TIPO DI SUOLO	Argilloso, sabbioso a tratti anche ghiaioso.
ORIENTAMENTO ED ESPOSIZIONE DELLE VITI	Sud-Nord
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Bellussera
CEPPI/HA	2800
RESA UVA Q.LI/HA	120
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%
ACIDITÀ TOTALE (GRLT)	6,10 ÷ 6,30
PH	3,15 ÷ 3,25
ZUCCHERI RESIDUI (GR/LT)	13 ÷ 16
ALCOL SVOLTO	11% vol.

CONSIGLI UTILI

ABBINAMENTI	Ottimo come aperitivo servito con verdure pastellate, frittiture e formaggi, nonché da ottime paste fredde condite dalle migliori verdure 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.

