



PROSECCO D.O.C. TREVISO EXTRA DRY "40"

C'est grâce à une profonde évolution intérieure et à l'intuition de nos maîtres de chai qu'est né ce Prosecco frais et délicat, d'une grande finesse et au bouquet fruité et fleuri, extraordinaire résultat de 40 ans faits de recherche, d'efforts constants et de passion intime.

Servir à 6 – 8 °C / Degré alcoolique 11 % vol.

INFORMATIONS COMMERCIALES

DÉNOMINATION	Prosecco D.O.C. Treviso
TYPOLOGIE	mousseux
GOÛT	extra dry
ROBE	jaune paille, perlage fin et persistant
NEZ	élégamment fruité aux accents de pomme et de poire, légers rappels de fleurs des champs
BOUCHE	simultanément veloutée et sèche

DONNÉES AGRONOMIQUES

CÉPAGE	mono-cépage Glera
EMPLACEMENT DES VIGNES	Colle Umberto, au nord-est de la province de Trévise, région Vénétie
TYPE DE TERRAIN	texture moyenne de colline morainique
ORIENTATION DES VIGNES	nord-sud
EXPOSITION DES VIGNES	est
PÉRIODE DES VENDANGES	fin août - début septembre

DONNÉES ŒNOLOGIQUES

VINIFICATION	pressurage doux et vinification traditionnelle en blanc à température contrôlée
PRISE DE MOUSSE	méthode Charmat et refermentation prolongée
ÉLEVAGE	en cuve d'acier
VIELLISSEMENT	30 jours environ en bouteille avant commercialisation
TENEUR EN ALCOOL	11 % vol.
ACIDITÉ	5,4 g/l
SUCRES RÉSIDUELS	13 g/l
TYPE DE VIN PÉTILLANT	extra dry

AUTRES INFORMATIONS

ACCORDS	excellent en toute occasion ainsi qu'avec les fruits de mer, les pâtes, les viandes blanches, les fromages frais et les pâtisseries sèches
TEMPÉRATURE DE SERVICE	6 – 8 °C
CONSERVATION	au frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur