



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

Da una profonda evoluzione interiore e da un'intuizione dei nostri maestri enologi nasce questo Prosecco, fresco e delicato, di grande finezza e dal bouquet fruttato e floreale, straordinario risultato di 40 anni di ricerca, di costante impegno e di intima passione.

Va servito a 6 – 8 °C / Gradazione 11% vol.

DATI COMMERCIALI

DENOMINAZIONE	Prosecco D.O.C. Treviso
TIPOLOGIA	spumante
GUSTO	extra dry
COLORE	giallo paglierino, perlage fine e persistente
PROFUMO	profumo elegantemente fruttato che accenna alla mela ed alla pera con leggero ricordo di fiori di campo
SAPORE	sapore morbido e asciutto allo stesso tempo

DATI AGRONOMICI

UVE UTILIZZATE	glera 100%
UBICAZIONE VIGNETI	Colle Umberto, nordest della provincia di Treviso in Veneto
TIPO DI SUOLO	medio impasto da collina morenica
ORIENTAMENTO VIGNE	nord-sud
ESPOSIZIONE DEI VIGNETI	est
EPOCA VENDEMMIALE	fine agosto - inizio settembre

DATI ENOLOGICI

VINIFICAZIONE	pressatura soffice e vinificazione con il metodo tradizionale in bianco a temperatura controllata
SPUMANTIZZAZIONE	metodo Charmat con lunga rifermentazione
AFFINAMENTO	in contenitori d'acciaio
MATURAZIONE	30 giorni circa in bottiglia prima della commercializzazione
ALCOOL SVOLTO	11% vol.
ACIDITÀ	5,4 gr/lit
ZUCCHERI RESIDUI	13 gr/lit

ALTRI DATI

ABBINAMENTI	ottimo in ogni occasione, anche con i frutti di mare, le paste, le carni bianche, i formaggi freschi e la pasticceria secca
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6 – 8 °C
CONSERVAZIONE	al fresco lontano da luce e calore