



PROSECCO D.O.C. TREVISO

SPUMANTE EXTRA DRY

VIGNETO

Zona di produzione: provincia di Treviso.

Area DOC Treviso

Varietà: Glera.

Densità di impianto: 2.800 - 3.000 ceppi ettaro.

Resa ettaro: 110 - 140 ettolitri/ettaro.

Resa per pianta: 5 - 6 kg/pianta.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

Epoca di vendemmia: metà - fine settembre.

VINIFICAZIONE

Recipiente di fermentazione: in acciaio inox.

Temperatura di fermentazione: controllata, massimo 20°C.

Lieviti: selezionati.

Durata di fermentazione: 10 giorni circa.

Fermentazione malolattica: no.

SPUMANTIZZAZIONE

Spumantizzazione: metodo Martinotti.

Maturazione: in autoclave per 30 - 40 giorni a temperatura controllata, massimo 15° C, con lieviti selezionati per spumante. Refrigerazione per 8 giorni.

DATI TECNICI

Grado alcolico: 11% vol.

Grado zuccherino: 16 - 18 grammi per litro.

Acidità totale: 5,5 - 6,5 grammi per litro.

PH: 3.10 - 3.25

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino scarico.

Profumo: aromatico caratteristico con evidenti sentori di mela.

Sapore: leggermente amabile, equilibrato.

Massima espressione: entro i 18 mesi dall'imbottigliamento.

Servizio: 6 - 8° C. Ideale come aperitivo e perfetto con formaggio fresco, primi piatti a base di pesce e sughi di carni bianche.

Bicchiere consigliato: calice.