

PROSECCO

SPUMANTE EXTRA DRY DOC

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE	PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY DOC
VITIGNI	100% GLERA
ZONA DI PRODUZIONE	CINTO EUGANEO, GALZIGNANO TERME, VÒ
PRODUZIONE PER ETTARO	110 Q.LI / HA
ALTITUDINE	80MT. - 300 MT.
ESPOSIZIONE	SUD E OVEST
TERRENO	COLLINARE, IN PARTE ARGILLOSO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	GUYOT E DOPPIO CAPOVOLTO
ANNO D'IMPIANTO	1995 - 2007 - 2009 - 2015
PERIODO DI RACCOLTA	SECONDA DECADE DI SETTEMBRE
DENSITÀ PIANTE	5.000 PIANTE PER ETTARO
VINIFICAZIONE	L'UVA VENDEMMIATA A MANO VIENE DIRASPATA E PIGIATA. SEGUE PRESSATURA SOFFICE MEDIANTE PRESSA PNEUMATICA A TANK CHIUSO. IL MOSTO VIENE POI POSTO IN VASCHE D'ACCIAIO A CUI SI APPLICA LA TECNICA DELLA FLOTTAZIONE CHE RENDE IL MOSTO ASSOLUTAMENTE PURO. SEGUONO TRAVASO E FERMENTAZIONE ALCOLICA CON LIEVITI SELEZIONATI A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 16°C.
AFFINAMENTO	AL MOMENTO DESIDERATO SI AVVIA LA RIFERMENTAZIONE DEL VINO IN AUTOCLAVE CHIUSA A PRESSIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 16°C SU BASE DI LIEVITI SELEZIONATI. QUESTA FASE DURA DAI 25 AI 30 GIORNI. SI PROCEDE ALLA FINE CON LA FILTRAZIONE E L'IMBOTTIGLIAMENTO SEGUE RIPOSO IN BOTTIGLIA PER TRE MESI.
PRODUZIONE	60.000 BOTTIGLIE
NOTE DI DEGUSTAZIONE	COLORE GIALLO PAGLIERINO SCARICO. RICCO DI PERSONALITÀ ED ELEGANZA, CONQUISTA ANCHE I PALATI PIÙ ESIGENTI. IL PERLAGE DALLA GRANA FINE ESALTA LA RICCHEZZA DEL BOUQUET E LA PERSISTENZA DEI DELICATI SENTORI AROMATICI. ADATTO SIA ALLE OCCASIONI PIÙ SEMPLICI ED INFORMALI CHE A QUELLE PIÙ SOFISTICATE ED ELEGANTI. SI SERVE A 4°C.
GRADAZIONE ALCOLICA	11,5% VOL.
TENORE ZUCCHERINO	12,00 - 14,00 G/L
ACIDITÀ TOTALE	6,50 G/L
PH	3,00



pesce



aperitivi



cocktails



PARCODELVENDA.COM

VIA MONTE VENDA 430 - VO' (PD) - ITALIA - T. +39 049.9940188

PARCODELVENDA@GMAIL.COM