

AZIENDA VITIVINICOLA
PARCO DEL VENDA



PROSECCO



Spumante D.o.c.g.

Extra Dry

PARCO DEL VENDA

PROSECCO

SPUMANTE EXTRA DRY D.O.C.

- DENOMINAZIONE: Prosecco Spumante D.O.C.
- VITIGNO: 100% Prosecco
- ZONA DI PRODUZIONE: Cinto Euganeo, Galzignano Terme, Vo'
- PRODUZIONE PER ETTARO: 110 q.li/ha
- ALTITUDINE: 80 - 300 mt.
- ESPOSIZIONE: Sud e Ovest
- TERRENO: Collinare in parte argilloso
- SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e Doppio capovolto
- ANNO D'IMPIANTO: 1995 / 2007 / 2009
- PERIODO DI RACCOLTA: Seconda decade di settembre
- DENSITA' PIANTE: 5000 piante per ettaro
- VINIFICAZIONE: L'uva vendemmiata a mano viene diraspata e pigiata, segue pressatura soffice mediante pressa pneumatica a tank chiuso. (vinificazione in bianco)
Il mosto ottenuto viene posto in vasche d'acciaio a cui applichiamo la tecnica della flottazione che ci permette di acquisire un mosto assolutamente puro. Segue 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 intorno ai 16°C dove precedentemente è stata preparata la base dei lieviti selezionati. (presa di spuma)
Questa fase dura mediamente dai 25 ai 30 giorni. Segue filtrazione ed imbottigliamento.
- PRODUZIONE: 50.000 bottiglie
- NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore giallo paglierino scarico. Ricco di personalità ed eleganza, conquista anche i palati più esigenti.
In bocca esplose una spuma gradevole e briosa. 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.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% Vol

TENORE ZUCCHERINO: 16.00 – 19.00 g/l

ACIDITA' TOTALE: 6,00 g/l

PH: 3,00

PARCO DEL VENDA

via Monte Venda 430 Vò - (PD) - Italia - tel. +39 049.9940188 - fax. +39 049.9944322
www.parcodelvenda.com - parcodelvenda@libero.it

