

# PROSECCO EXTRA DRY DOC TREVISO MILLESIMATO



## TERRITORIO

**Vitigno:** 100 % Glera

**Zona di produzione:** Vigna Carboncine – (Comune di Roncade-TV)

**Tipologia suolo:** Argilloso con presenza di caranto

**Forma di allevamento:** Sylvoz

**Densità di impianto:** 2700 ceppi x ha

**Periodo di vendemmia:** Da metà di Settembre

## CANTINA

**Vinificazione:** Alla vendemmia eseguita manualmente fa seguito la pressatura soffice, il mosto ottenuto è fatto decantare a freddo e la frazione limpida viene poi avviata alla fermentazione primaria, che avviene in recipienti di acciaio a temperatura controllata di 18°/19° C con lieviti selezionati.

**Presatura di spuma:** Il vino ottenuto viene mantenuto sui propri lieviti (“fecce nobili”) per circa 3 mesi, successivamente inviato in autoclave per la rifermentazione, lavorato secondo il metodo Martinotti-Charmat, segue la presa di spuma per circa un mese.

**Affinamento:** Dopo l’imbottigliamento viene lasciato riposare per 4/6 settimane prima del commercio.

## DEGUSTAZIONE

Prosecco Spumante classico è la versione universalmente più richiesta dai consumatori, indirizzati a prodotti sempre più morbidi, prodotto con uve selezionate, è un vino delicatamente fruttato. Alla vista si presenta con un giallo paglierino leggermente scarico. Il suo perlage assolutamente esile, risulta persistente e costante, rimandando immediatamente alle qualità di finezza e delicatezza del vino. Il suo bouquet ampio e delicato, ricorda la frutta bianca appena matura, con la mela a prevalere, ed i toni floreali molto sottili. All’assaggio, la sua acidità bilancia l’impatto degli zuccheri e la struttura d’insieme, armonizzando il vino alla beva e rendendolo decisamente fresco e ben calibrato. Classico aperitivo, ottimo con antipasti magri e con crostacei e molluschi. Si consiglia di servirlo fresco alla temperature di 6-8°C.

**Conservazione:** È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro l’anno. Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce.

**Formati disponibili:** Classic 0,75 L

---

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

**Grado alcolico:** vol 11,00-11,50 % vol

**Zuccheri:** 15,0 g/l

**Acidità totale:** 5,50 – 6,00 g/l



0,75 L