



## Prosecco Extra Dry

### VIGNETO

**Tipo:** bianco

**Varietà:** prosecco 100%

**Zona di produzione:** Grave di Papadopoli

**Comune:** Cimadolmo - Italia

**Anno di impianto:** 1991

**Densità di impianto:** 2.850 ceppi ettaro

**Resa ettaro:** 12.000 kg/ha

**Resa per pianta:** 4,20 kg/ceppo

**Sesto d'impianto:** 2,80 x 1,25

**Superficie:** 8,00 ha

**Sistema di allevamento:** sylvoz

**Tipologia di terreno:** a scheletro prevalente con percentuale di sabbia/limo

**Epoca di vendemmia:** terza decade Settembre

**Raccolta:** a macchina

### VINIFICAZIONE

**Trasporto dell'uva** alla pressa tramite convogliatore a coclea e diraspa-pigiatrice

**Impedimento:** statico a freddo

**Recipiente di fermentazione:** serbatoi in acciaio inox

**Temperatura di fermentazione:** 16/18°C

**Lieviti:** selezionati

**Durata fermentazione:** 8/10 giorni

**Fermentazione malolattica:** no

**Spumantizzazione:** vino base posto in autoclave e aggiunto di lieviti per la presa di spuma (metodo Charmat)

**Maturazione:** breve in acciaio

**Imbottigliamento:** successivo alla spumantizzazione

### DATI TECNICI

**Denominazione:** Prosecco Doc Treviso Extra Dry

**Grado alcolico:** 11,12 % in Vol.

**Grado zuccherino:** 15,90 gr/l

**Acidità totale:** 5,30 gr/l.

**pH:** 3,23

### DEGUSTAZIONE

**Temperatura di servizio:** 6/8°C

**Colore:** giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente.

**Olfatto:** di buona intensità, dolce, fruttato con mela in evidenza. Il floreale è presente con un delicato sentore di fiori di acacia.

**Gusto:** gradevole, leggero, fresco, morbido con acidità presente e ben armonizzata. Equilibrato con finale sapido ed asciutto, di buona persistenza.

**In cucina:** è consigliabile con menù a base di pesce o primi piatti di carne bianca. Ottimo per aperitivi.

