



Prosecco Doc Treviso Extra Dry

Prodotto nei 24 ha delle **Grave di Papadopoli** (Isola del fiume Piave) e **Tezze di Piave**, terreni ideali per esaltare le caratteristiche principali del **Prosecco**: leggerezza, aromaticità, freschezza e gusto equilibrato.



VIGNETO

Tipo: bianco

Varietà: Glera 100%

Zona di produzione: Grave di Papadopoli

Comune: Cimadolmo - Italia

Anno di impianto: 1991

Densità di impianto: 2.850 ceppi ettaro

Resa ettaro: 14.000 kg/ha

Resa per pianta: 4,90 kg/ceppo

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

Superficie: 20,00 ha

Sistema di allevamento: sylvoz

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

Epoca di vendemmia: prima decade Settembre

Raccolta: meccanica

VINIFICAZIONE

Illimpidimento: 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

Maturazione: breve in acciaio

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

Imbottigliamento: successivo alla spumantizzazione

DATI TECNICI

Denominazione: Prosecco Doc Treviso Extra Dry

Grado alcolico: 11,00 % in Vol.

Residuo zuccherino: 15,00 gr/l

Acidità totale: 5,30 gr/l

pH: 3,20

Solforosa Totale: 97 mg/l (massimo consentito: 185 mg/l)

DEGUSTAZIONE

Temperatura di servizio: 6/8°C

Spuma: giustamente evanescente.

Perlage: fine e persistente.

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.

Tenuta Santomé

Via Carboncine, 71 – 31056 Roncade loc. Biancade (TV)

Tel. +39 0422 848189 – info@tenutasantome.com