



Prosecco
Trevise
Doc Extra Dry

Tipologia: Spumante Extra Dry

Vitigno: 100% Glera

Gradazione alcolica: 11,00% vol.

Dati analitici: acidità totale 5.80 g/l
zuccheri 16.0 g/l - pH 3.15

Caratteristiche fisiche (pressione
afrometrica Bar a 20°C): 5,0 ± 0,5

Zona di produzione: Colline
della Marca Trevigiana

Tipo di terreno: collinare, di origine
morenico profondo, argilloso e pesante

Vendemmia: agosto/settembre

Fermentazione: fermentazione primaria
avviene a temperatura controllata
con lieviti selezionati

Presa di spuma: a bassa temperatura in
autoclavi

Affinamento in bottiglia: 1 mese circa

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

Spuma: giustamente evanescente, perlage fine e persistente

Colore: giallo paglierino scarico

Olfatto: gentile e persistente, spaziando da sensazioni di mela,
albicocca e melone bianco alla freschezza di agrumi appena colti

Palato: fresco, brioso, vivace, elegante. Al palato si esalta con frutta
fresca e aromatica in cui predomina l'agrumo: pompelmo, limone, cedro

Abbinamenti gastronomici: estremamente versatile nei suoi
abbinamenti: ottimo come aperitivo, incantevole con antipasti e primi a
base di pesce. Brioso e vivace per una allegra serata fra amici.

