

PROSECCO DOC TREVISO MILLESIMATO EXTRA DRY

SCHEMA TECNICA



TECNOLOGIA ADOTTATA:

Vinificazione in bianco; fermentazione primaria condotta da lieviti selezionati, alla temperatura di 18°C per preservare al meglio i profumi fruttati tipici del vitigno. La presa di spuma avviene a bassa temperatura, in autoclave.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Perlage: fine e persistente

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: nitidi sentori di frutta fresca, sfumature floreali e note agrumate

Sapore: armonico, asciutto e sapido

ABBINAMENTI:

Da aperitivo per eccellenza, si abbina anche con primi piatti leggeri, frutti di mare, formaggi freschi e carni bianche

CONSERVAZIONE:

In luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

Vitigno :

Resa per ettaro
150 q.li



Alcol svolto : 11,5% vol.



Zuccheri

residui : 15 g/l



Temperatura

di servizio: 6-8°C



VALDAMBRA