



Prosecco DOC “P”

Extra Dry

SCHEDA TECNICA

Dai grappoli coltivati nell'area del Prosecco viene ottenuto il vino base sottoposto alla presa di spuma. L'utilizzo di lieviti selezionati, i tempi lenti per la rifermentazione (tre settimane) condotta a temperatura controllata (15-18 °C) in autoclave orizzontale, la sosta sui lieviti di circa un mese e l'imbottigliamento isobarico consentono di ottenere e garantire nel tempo freschezza e fragranza di profumi e sapori.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Alla vista il colore giallo paglierino brillante e il perlage fine e persistente fanno da preludio alla fragranza e delicatezza dei profumi di fiori e di frutta a polpa bianca (pera, pesca). In bocca si presenta pieno ed elegante, con una stimolante freschezza che esalta a lungo il ricco ventaglio aromatico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Grazie alla sua morbidezza e fragrante aromaticità risulta particolarmente apprezzato sia come aperitivo che in accompagnamento ad antipasti saporiti e piccanti. Ottimo con insalate di crostacei e piatti a base di verdure.



UVE  Glera	ZONA DI PRODUZIONE  Veneto Orientale	ALTITUDINE  Terreni di pianura	TIPOLOGIA DEL TERRENO  Origine fluviale alluvionale, argilloso	SISTEMA DI ALLEVAMENTO  Sylvoz, doppio capovolto	DENSITÀ DELL'IMPIANTO  3.000- 5.000 piante per ettaro	EPOCA DI VENDEMMIA  Prima metà di settembre
GRADO ALCOLICO  11,00 % vol.	TEMPERATURA DI SERVIZIO  6 - 8 °C	BICCHIERE CONSIGLIATO  Tulipano a medie dimensioni a bocca richiudente	DURATA  3/4 anni	CARTONE  6 bottiglie		FORMATI  75 cl