

# PROSECCO

D.O.C.

## TREVISO

EXTRA DRY

<b>Vitigno:</b>	Glera
<b>Zona di produzione:</b>	Provincia di Treviso
<b>Composizione del suolo:</b>	Suoli collinari morenici
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot, cappuccina
<b>Clima:</b>	Inverni freddi con estati calde, asciutte e ventilate. Buone escursioni termiche giornaliere.
<b>Vinificazione:</b>	- in bianco con pressatura soffice - raccolta solo manuale - pulizia del mosto per decantazione - fermentazione a temperatura controllata
<b>Profilo organolettico:</b>	Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente. Profumo di mela, pera e frutta fresca in genere. Al gusto si presenta vellutato, morbido, sapido e di buona acidità.
<b>Abbinamenti:</b>	Ideale per tutti i momenti della giornata, come aperitivo.
<b>Spumantizzazione:</b>	In autoclave con Metodo Charmat
<b>Affinamento in bottiglia:</b>	In verticale per 2 mesi
<b>Temperatura di servizio:</b>	5-7 °C
<b>Residuo zuccherino:</b>	15%

