

PROSECCO EXTRA DRY DOC TREVISO

SCHEMA TECNICA

Denominazione:	Prosecco Extra Dry Treviso
Classificazione:	Denominazione di origine controllata (DOC)
Tipologia:	Vino spumante
Uve:	Glera 100%
Zone di provenienza delle uve:	Comune di Pieve di Soligo
Tipo di terreno:	Eterogeneo, argilloso, poco profondo.
Clima:	Temperato, con inverni freddi ed estati calde. Precipitazioni medie con massimi a giugno e novembre.
Sistemi di allevamento:	Sylvoz
Resa:	Massimo 180 q.li/ha
Epoca di vendemmia:	Ultima decade di settembre – prima decade di ottobre
Vinificazione:	Pressatura soffice con pressa pneumatica, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (16-18°C).
Presa di spuma:	In autoclavi di acciaio; la temperatura di rifermentazione è compresa tra 14 e 16°C, la stabilizzazione tartarica viene effettuata a freddo (-4°C). La durata della rifornitura in autoclave è di 40-50 gg, dopodiché si procede all'imbottigliamento isobarico(sotto pressione).
Dati analitici medi:	Alcool 11% vol. Zuccheri 15 g/l Acidità 5,8 g/l Pressione 4,5 Bar
Caratteristiche organolettiche:	Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, spuma fitta con perlage fine e persistente. Profumo: si presenta molto fresco con marcati sentori di mela verde e fiori di glicine e fiori d'acacia; è un vino delicato ed equilibrato con note aromatiche di grande freschezza. Sapore: piacevolmente leggero e morbido, con una certa sapidità che lo rende accattivante, armonioso e corrispondente al profumo.
Abbinamenti gastronomici:	Eccellente aperitivo. Ottimo abbinato a pasticceria secca, pandoro, panettone, focacce e torte salate.
Servizio:	Servito fresco ad una temperatura di circa 7-8°C
Tipo di bicchiere consigliato:	Calice da bianco di media ampiezza
Conservazione:	In luogo fresco e buio. Evitare lunghe soste in frigorifero.
Epoca di consumo:	Da apprezzare giovane, nell'anno successivo alla vendemmia.