

PROSECCO CONEGLIANO-VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY

SCHEDA TECNICA

Denominazione:	Prosecco Conegliano-Valdobbiadene Extra Dry
Classificazione:	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG) Con fascetta che garantisce il controllo di qualità e tracciabilità di ogni partita
Tipologia:	Vino spumante extra dry
Uve:	Glera 100% rigorosamente raccolte a mano.
Zone di provenienza delle uve:	
Tipo di terreno:	Comune di Pieve di Soligo 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 135 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 15°C, la stabilizzazione tartarica viene effettuata a freddo (-4°C). La durata della rifornitura in autoclave è di 50-60 gg, dopodiché si procede all'imbottigliamento isobarico (sotto pressione).
Dati analitici medi:	Alcool 11% vol. Zuccheri 16 g/l Acidità 6 g/l Pressione 4,8 Bar
Caratteristiche organolettiche:	Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, spuma fine con perlage sottile e persistente. Profumo: fresco e piacevole, evoca la perfetta sintonia con la quale i tipici sentori fruttati della mela verde e quelli floreali del glicine e dei fiori d'acacia si amalgamano perfettamente. Sapore: si presenta con una equilibrata acidità ed una buona sapidità, caratteristiche che rendono questo vino perfettamente armonico.
Abbinamenti gastronomici:	E' questa la versione più conosciuta del Prosecco: eccellente come aperitivo, fedele compagno di tutte le occasioni conviviali. Particolarmente adatto all'abbinamento con pasticceria secca e stuzzichini; ottimo anche con pandoro e panettone.
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.