



PROSECCO D.O.C. TREVISO EXTRA - DRY MILLESIMATO

ZONA DI ORIGINE

Provincia di Treviso

VITIGNO

Glera

FORMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

RESA UVA PER ETTARO

180 q.li

VINIFICAZIONE

in bianco mediante pressatura soffice

FERMENTAZIONE PRIMARIA

a temperatura controllata e con lieviti selezionati

SPUMANTIZZAZIONE

in autoclave per minimo 30 giorni con metodo Charmat o Martinotti

CARATTERISTICHE ANALITICHE:

TITOLO ALCOLOMETRICO

11,50% VOL.

RESIDUO ZUCCHERINO

16 g/l

ACIDITÀ TOTALE

5,50 g/l

Colore paglierino brillante, profumo gentile e fresco. Perlage fine e persistente.

Ottimo come aperitivo e consigliato ad ogni occasione. Provatelo in caraffa a tutto pasto.

Si degusta a 6-8°C in bicchieri preferibilmente panciuti per esaltare i profumi.

Formati disponibili:

lt. 0,75 e lt. 0,20