

PROSECCO

VINO SPUMANTE EXTRA DRY



DENOMINAZIONE

Doc Prosecco Spumante Extra Dry

ESPOSIZIONE DEI TERRENI

Nord - Ovest

NATURA DEI TERRENI

Marna - Alluvionale

ANNO DI IMPIANTO

1985

DENSITÀ VIGNETO

3800 piante per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppia Cappuccina

RESA UVA/ETTARO

180 q.li/ha

EPOCA DI RACCOLTA

Seconda settimana di Settembre

UVAGGIO

100% Glera

VINIFICAZIONE

L'uva raccolta viene pigiata nel più breve tempo possibile, segue una leggera pressatura e l'abbattimento della temperatura a circa 18°C. A seguire una decantazione statica e poi l'inoculo dei lieviti selezionati per svolgere la fermentazione alcolica.

Il vino rimane stoccato a freddo in serbatoi di acciaio fino alla presa di spuma che darà vita al prodotto finale

MATURAZIONE e AFFINAMENTO

Metodo Martinotti 45 giorni

ALCOL/ZUCCHERI

11% alcol - 12g/lit zuccheri residui

ESAME ORGANOLETTICO

Vino limpido dal colore giallo paglierino; al naso si presenta fine e delicato, caratteristico, in bocca è morbido, fresco, con una spuma persistente

TEMPERATURA DI SERVIZIO

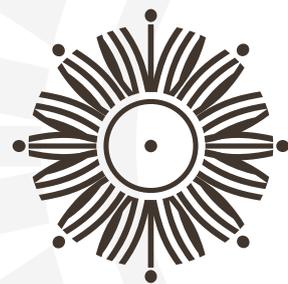
6 - 8°C

ABBINAMENTI

Aperitivi, antipasti preparati con stuzzichini saporiti, primi piatti a base di pesce e crostacei, carni bianche

BOTTIGLIA

Piave spumante / Tappo in sughero microgranulo / tappo fungo
Bottiglia da 0,75 lt / scatola in cartone da 6 bottiglie /
piani da 10 scatole / pallet 8 piani - 480 bott.



VIGNA RÒDA