



PROSECCO DOC

TREVISO

EXTRA DRY

DENOMINAZIONE:
CLASSIFICAZIONE:
TIPOLOGIA:
UVE/VITIGNO:
ZONA DI PRODUZIONE:
RESA:
VINIFICAZIONE:
PRESA DI SPUMA:

Prosecco Spumante Extra Dry.
DOC Treviso (Denominazione di Origine Controllata).
vino bianco spumante.
Glera e varietà ammesse al taglio.
vigneti nella provincia di Treviso.
150 Q.li/ha.
pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata.
rifermentazione in autoclave per circa 60 giorni a temperatura costante di 16-18 °C.
Segue poi la filtrazione e la stabilizzazione a freddo.
a pressione isobarica, previa filtrazione sterile dello spumante.

IMBOTTIGLIAMENTO:

PROFILO ORGANOLETTICO

ASPETTO:
COLORE:
PROFUMO:
GUSTO:
ABBINAMENTI:
TEMPERATURA DI SERVIZIO:

brillante con emissione di spuma fine e persistente.
giallo paglierino scarico brillante.
gradevole, tipicamente fruttato.
leggermente morbido, armonico e persistente.
ottimo come aperitivo e brindisi fuori pasto.
8 °C

GRADAZIONE ALCOLICA:
ACIDITÀ:
ZUCCHERI RESIDUI:
FORMATO:

DATI ANALITICI

11,5% Vol
6 g/l
15 g/l
750 ml, 1500 ml

NAME:
CLASSIFICATION:
TYPE:
GRAPE VARIETY:
PRODUCTION AREA:
YIELD:
VINIFICATION:
SECONDARY FERMENTATION:

*Prosecco Spumante Extra Dry.
Treviso DOC (Controlled Designation of Origin) - PDO.
sparkling white wine.
Glera and varieties authorised for blending.
vineyards in the Treviso province.
15.000 Kg/hectare.
soft pressing of the grapes and temperature controlled fermentation.
secondary fermentation in autoclave for approximately 60 days at a constant
temperature of 16-18 °C. This is followed by filtration and cold stabilization.
isobaric bottling, after sterile filtration of the sparkling wine.*

BOTTLING:

TASTING NOTES

APPEARANCE:
COLOUR:
AROMA:
FLAVOUR:
SERVING SUGGESTION:
SERVING TEMPERATURE:

*brilliant, with a fine and persistent mousse.
brilliant, pale straw yellow.
pleasing, characteristic fruitiness.
slightly velvety, balanced and lingering.
excellent as an aperitif and for toasts.
8 °C*

ALCOHOL CONTENT:
ACIDITY:
RESIDUAL SUGAR:
BOTTLE:

ANALYTICAL DATA

11.5% Vol
6 g/l
15 g/l
750 ml, 1500 ml