

Cod. 004

## Prosecco D.O.C. Treviso Extra Dry

Uno spumante che esprime genuinità e delicatezza.

### DATI TECNICI

Uve:	100% Glera.
Zona di produzione:	Regione Veneto, provincia di Treviso.
Terreno:	Argilloso, calcareo.
Esposizione dei vigneti:	Sud.
Altimetria del vigneto:	250 mt s.l.m.
Sistema di allevamento:	Doppio capovolto.
Produzione u/ha:	18,000 kg.
Vendemmia:	Settembre/Ottobre.
Spumantizzazione:	Dopo una macerazione a freddo di 12-18 ore si procede alla presa di spuma tramite rifermentazione in autoclave per circa 40-50 giorni alla temperatura di 18°.

### PROFILO ORGANOLETTICO

Colore:	Giallo paglierino brillante. Perlage finissimo. Spuma fine e delicata.
Profumo:	Si percepiscono chiaramente fragranze fruttate e floreali con prevalenza di mela verde e con sentori di acacia e gelsomino.
Sapore:	Di gusto fresco, ben strutturato e piacevole persistenza.
Abbinamenti:	Ottimo per cocktail e aperitivi, primi piatti in genere, a base di pesce e crostacei.
Temperatura di servizio:	8° C

### DATI ANALITICI

Gradazione alcolica:	11.5°
Zuccheri residui:	18 g/l
Acidità Totale:	6 g/l
Pressione:	5,5 bar
Formato:	750 ml – 1500 ml

### VALORI NUTRIZIONALI per bicchiere 100ml

Valore Energetico:	286 KJ / 69 Kcal
Proteine:	<1 g
Grassi:	<1 g
Carboidrati:	1,5 g

