

Prosecco Millesimato Extra Dry



Denominazione: Prosecco Doc Extra Dry

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia

Tipo di terreno: Di origine calcarea, argilloso, con scheletro.

Sistema di allevamento in vigna: Sylvoz

Densità di impianto: 4000 piante per ettaro

Grado alcolico: 11,50% vol.

Acidità totale: 6,2 g/l

Ph: 3,10

Zuccheri: 16 g/l

Resa per ettaro: 180 q/ha

Varietà: 100% Glera

Epoca di vendemmia: prima decade di Settembre

Vinificazione: il sistema di allevamento e la fittezza dell'impianto portano ad una resa produttiva non superiore ai 180 quintali ettaro. Il vino base posto in autoclave per la presa di spuma viene fatto fermentare con l'ausilio di lieviti selezionati ad una temperatura di 14°-16° gradi per 18-20 giorni. Raggiunta la prima pressione desiderata (5,5 bar) la vasca viene refrigerata per bloccare la fermentazione e favorire la stabilizzazione. Successivamente il vino spumante viene mantenuto ad una temperatura controllata di 8°-10° C almeno per un mese. Al termine di questa fase si procede alla filtrazione e all'imbottigliamento isobarico.

Caratteristiche organolettiche: Dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdi ha il profumo piacevolmente fruttato che ricorda la mela renetta e la pera leggermente acerba. Il gusto è morbido ed armonico con un perlage fine e leggero che avvolge il palato regalando sensazioni gustative affascinanti.