



Prosecco DOC Treviso Extra-Dry

VARIETA': 100% Glera.

FORME D'ALLEVAMENTO: Controspalliera (Sylvoz , Guyot) con sesti d'impianto da 3500 a 4000 viti/ettaro

VIGNETI: Insieme di vigneti della provincia di Treviso.

TERRENO E CLIMA: Il suolo si presenta di medio-impasto, passando da ripide colline alla pianura alle porte di Treviso. Il clima è particolarmente fresco e ventilato, ideale per preservare la fragranza e l'acidità del prodotto.

VENDEMMIA: L'uva viene raccolta a media maturazione per poter preservare la componente acida. Generalmente la vendemmia ha luogo nel mese di Settembre.

FERMENTAZIONE: I grappoli vengono raccolti a mano e, una volta raggiunta la cantina, vengono pressati in modo soffice. Una lenta fermentazione ha poi inizio in serbatoi di acciaio con utilizzo di lieviti indigeni al fine di preservare al massimo la tipicità del prodotto. Dopo una pulizia del vino ha inizio il processo di spumantizzazione in autoclave.

MATURAZIONE: Lo spumante d'annata viene imbottigliato a partire dal mese di Dicembre e, dopo un breve periodo di maturazione in bottiglia, è pronto al consumo.

COMMENTI: Il Prosecco è il vino bianco tipico della zona tra Conegliano e Valdobbiadene. E' un vino con delicati sentori fruttati e floreali, un'acidità persistente e un corpo equilibrato. Questo spumante esprime tutto il suo splendore fino a 6-8 mesi dalla data di imbottigliamento.

DATI ANALITICI: Alcol 11% vol, acidità fissa 6,1 g/l, zuccheri 16 g/l

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

OLFATTO: Fruttato di pera e mela e floreale con sentori di acacia ed agrumi.

GUSTO: Un giusto bilanciamento tra acidità e zuccheri rendono questo spumante molto delicato ed intenso.

ABBINAMENTI: Particolarmente adatto come aperitivo e come vino da tutto pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8 °C.

CANTINA COLLI DEL SOLIGO s.a.c.

Via L. Toffolin, 6 - 31053 Pieve del Soligo (TV) Italy - www.collisoligo

