

PROSECCO

Denominazione di Origine Controllata

TREVISO

Extra Dry

VITIGNI

Uve: Glera

Sistema di allevamento: Guyot

Ceppi per ettaro: 4.500–5.500

Terreno: calcareo, argilloso, ben drenato, con esposizione soleggiata

Altitudine: 150–300 m s.l.m.

Epoca di vendemmia: fine settembre, inizio ottobre

Resa: 90–100 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve Glera, seguita da fermentazione a temperatura controllata (16–18°C) in acciaio inox per preservare freschezza e aromi. Successivamente, il vino subisce una seconda fermentazione in autoclave (metodo Charmat) per ottenere la frizzantezza. La durata della fermentazione varia da 2 a 3 mesi, conferendo al vino il caratteristico perlage fine e persistente, tipico di un Extra Dry.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

Profumo: fresco e fruttato, con sentori di mela verde, pera, agrumi (limone, pompelmo) e fiori bianchi, con una leggera sfumatura di mandorla

Sapore: fresco, morbido e armonico, con una buona acidità che bilancia la dolcezza tipica dell'Extra Dry. Il finale è delicato e fruttato, con un perlage fine e persistente che dona freschezza al palato

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 11% vol

Estratto secco: 18,9 g/l

Zuccheri riduttori: 13 g/l

Acidità totale: 5,5 g/l

Anidride solforosa totale: 70/90 mg/l

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ideale con antipasti leggeri, frutti di mare, pesce crudo, sushi, risotti freschi. Perfetto anche con piatti a base di carne bianca e formaggi freschi.

Note di servizio: servire a 6–8°C

VINEYARD

Grapes: Glera

Training system: Guyot

Stumps per hectare: 4.500–5.500

Soil: calcareous, clayey, well-drained, with sunny exposure

Altitude: 150–300 m/above sea level

Harvest: end of September, beginning of October

Yield: 90–100 q.li/Ha

VINIFICATION

Gentle pressing of the Glera grapes, followed by fermentation at a controlled temperature (16–18°C) in stainless steel to preserve freshness and aromas. Subsequently, the wine undergoes a second fermentation in a pressurized tank (Charmat method) to obtain the sparkle. The fermentation lasts from 2 to 3 months, giving the wine the fine and persistent perlage characteristic of an Extra Dry.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: bright straw yellow with greenish reflections

Parfum: fresh and fruity, with hints of green apple, pear, citrus fruits (lemon, grapefruit) and white flowers, with a light almond nuance

Taste: fresh, soft and harmonious, with good acidity that balances the typical sweetness of an Extra Dry. The finish is delicate and fruity, with a fine and persistent perlage that brings freshness to the palate

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 11% vol

Net dry extract: 18,9 g/l

Reducer sugars: 13 g/l

Total acidity: 5,5 g/l

Total sulphites: 70/90 mg/l

FOOD MATCHING

Excellent as an aperitif, ideal with light appetizers, seafood, raw fish, sushi, fresh risottos. Also perfect with white meat dishes and fresh cheeses.

Service notes: served at 6–8°C

WEINBERG

Rebsorten: Glera

Rebzüchtung: Guyot

Rebstöcke pro Hektar: 4.500–5.500

Boden: kalkhaltig, lehmig, gut durchlässig, mit sonniger Lage

Höhe: 150–300 Meter über Meeresspiegel

Erntezeit: Ende September, Anfang Oktober

Trauben: 90–100 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Sanfte Pressung der Glera-Trauben, gefolgt von einer temperaturkontrollierten Gärung (16–18 °C) im Edelstahltank zur Erhaltung von Frische und Aromen. Anschließend erfolgt eine zweite Gärung im Drucktank (Charmat-Methode), um die Frizzante zu erzeugen. Die Dauer der Gärung variiert zwischen 2 und 3 Monaten und verleiht dem Wein die feine und anhaltende Perlage, die typisch für einen Extra Dry ist.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Bukett: frisch und fruchtig, mit Noten von grünem Apfel, Birne, Zitrusfrüchten (Zitrone, Grapefruit) und weißen Blüten, mit einem leichten Hauch von Mandel

Geschmack: frisch, weich und harmonisch, mit guter Säure, die die typische Süße eines Extra Dry ausgleicht. Der Abgang ist zart und fruchtig, mit einer feinen und anhaltenden Perlage, die dem Gaumen Frische verleiht

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 11% vol

Trocken Extrakt: 18,9 g/l

Restsüsse: 13 g/l

Säuregehalt: 5,5 g/l

Gesamtschwefeldioxid: 70/90 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Ausgezeichnet als Aperitif, ideal zu leichten Vorspeisen, Meeresfrüchten, rohem Fisch, Sushi, frischen Risottos. Auch perfekt zu Gerichten mit weißem Fleisch und frischen Käsesorten.

Serviertemperatur: servieren bei 6–8 °C



Glera



6–8°C



11% vol



750 ml