

PROSECCO DOC EXTRA DRY



Caratteristiche tecniche

Vitigno: Glera: 100%
Zona di produzione: Cessalto (TV)
Altitudine vigneto: circa 10 m s.l.m.
Composizione suolo: medio impasto
Sistema di allevamento: Sylvoz
Vinificazione: *raccolta manuale; pulizia del mosto per decantazione statica a freddo; conservazione di parte del mosto a bassa temperatura; fermentazione della parte rimanente a temperatura controllata.*
Creazione cuvée: unione della quota di mosto conservato al vino base.
Presatura di spuma: in autoclave, con lieviti selezionati; a temperatura controllata

Caratteristiche chimiche

Acidità totale: 5,80 g/l
Alcol: 11 % vol.
Residuo zuccherino: 16 g/l
Estratto totale: 33g/l
SO2 libera: 34 mg/l
SO2 totale: 133 mg/l
pH: 3,21
Sovrapressione (CO2): 5,0-5,5 bar

Caratteristiche organolettiche

Il colore è un brillante giallo paglierino scarico, la spuma è giustamente evanescente ed il perlage è fine e piuttosto persistente. Ha un profumo molto aromatico e di buona intensità. La nota fruttata emerge in particolare nei sentori di mela golden, della pesca e di una nota agrumata di cedro dolce, mentre la nota floreale dominante è quella del glicine e dei fiori di acacia.

Presenta notevole freschezza al palato, grazie alle bollicine e ad una vivace acidità. Ha una medio-lunga persistenza gusto-olfattiva. Ideale per aperitivi, ma rappresenta anche un'ottima scelta in accompagnamento a verdure, pesce e formaggi.
Da servire a temperatura di 6-8°C e di stapparlo al momento del consumo.

Caratteristiche di confezionamento

Bottiglia: collio
Tappo: sughero
Cartone: da 6 bottiglie
Pallet: 80 cartoni



VINI SPUMANTI E FRUTTA

Az. Agr. G. M. Zanazzo - Via Calstorta 5 - Cessalto (TV)
fax +39 0421 327100 - tel. +39 370 3055552
www.camatildevini.it info@camatildevini.it