



PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY DOC TREVISO

Il Prosecco è un vino molto delicato e raffinato che si caratterizza per aromaticità e freschezza soprattutto dopo rifermentazione secondo il metodo charmat. La presa di spuma infatti arricchisce il suo bouquet di aromi fruttati da pera, mela e agrumi e dona leggere sfumature floreali di fiori a petalo bianco. La moderata struttura del prosecco lascia spazio ad una carbonica vivace che solletica il palato del degustatore in modo malizioso e il suo perlage fine e gentilmente persistente dona briosità al colore giallo paglierino tenue dai riflessi verdolini indice di giovinezza.

Vitigno: 100% Glera

Zona di produzione: Dalle vigne della Tenuta San Giorgio, coltivate nelle "Grave di Papadopoli" e attraversate dalla Strada dei Vini del Piave. I terreni di questa zona sono di origine alluvionale, sono quindi ghiaiosi e ricchi di limo e sabbia, ma le loro caratteristiche dominanti sono una buona fertilità e una naturale ed importante quantità di carbonati e microelementi utili alla vite. Tutti questi aspetti aggiunti all'influenza microclimatica del fiume creano una zona pedoclimatica e un habitat ideale per la vite.

Vendemmia: Metà settembre con uve raccolte prima della loro piena maturazione per conservarne la freschezza e il patrimonio aromatico.

Vinificazione : La vendemmia leggermente anticipata e la macerazione a freddo del pigiato per poche ore, hanno lo scopo ben preciso di conservare ed esaltare gli aromi delicati ed esili del prosecco. Il mosto viene quindi separato dalle bucce mediante pressatura soffice, pulito per decantazione statica e fatto fermentare a temperatura controllata con lieviti selezionati aromatici. Terminata la fermentazione segue l'affinamento in acciaio e la presa di spuma secondo il metodo Charmat.

Alcool: 11 %vol

Zuccheri: 17 g/Lt

Caratteristiche organolettiche: Vino di colore giallo paglierino tenue reso cristallino dal perlage fine e persistente. Aromaticamente fruttato con evidenti sentori di pera e frutta a polpa bianca è in egual misura floreale con sentori di fiori a petalo bianco. Il suo bouquet fine e delicato è ben supportato da una giusta sapidità e freschezza al palato dove riemergono tutte le sensazioni floreali e fruttate percepite in precedenza. Una carbonica cremosa e vellutata in bocca dà un giusto equilibrio gusto-olfattivo e una suadente sensazione di vivacità.

Abbinamenti: Il Prosecco spumante è un vino versatile da molti considerato da tutto pasto, ma ideale in molte altre occasioni della giornata dove si presta bene per un aperitivo o un brindisi con amici.
Nella versione morbida come l' Extra Dry è consigliato in abbinamento ad antipasti, primi o semplici secondi a base di pesce di mare o lago.
Il prosecco spumante è particolarmente indicato con il panettone e il pandoro.
Temperatura di servizio consigliata: 6°- 8° C

