



## Prosecco D.O.C. Extra Dry



Il Prosecco, ottenuto da uve Glera, è un vitigno ormai considerato autoctono delle colline di Conegliano e Valdobbiadene nel Nord-Est Italia, dove la tradizione e la qualità delle uve esprimono il meglio delle sue caratteristiche. La giusta esposizione, la composizione del terreno ed in particolare il clima costituiscono il giusto microclima che caratterizza e definisce una propria personalità al prodotto dalla materia prima al prodotto finito.

Eccellente espressione dei terreni di provenienza e della meticolosa cura con cui vengono lavorate le uve. Questo prodotto rappresenta il risultato finale di metodologie consolidate e affinate negli anni che hanno permesso di ottenere questo vino molto delicato e fruttato dagli aromi inconfondibili e decisi.

**Uve:** 95% Glera, 5% Chardonnay.

**Zona di produzione:** Sernaglia della battaglia

**Altitudine:** 100-150 metri s.l.m.

**Tipologia del terreno:** terreno ghiaioso

**Sistema di allevamento:** silvoz

**Densità d'impianto:** 2500 ceppi per ettaro

**Esposizione:** Nord-Sud

**Produzione per ettaro:** 130 q/ha

**Vendemmia:** 1°- 2° decade di settembre o al raggiungimento della maturità aromatica.

**Vinificazione:** l'uva, raggiunta la maturità aromatica viene raccolta a mano e trasportata, in cantina, con l'utilizzo di cassette dal carico massimo di 15 Kg, dove verrà subito sottoposta a pressatura soffice al fine di prelevarne il mosto fiore.

Il mosto viene fatto decantare e successivamente viene attivata la fermentazione mediante l'utilizzo di lieviti selezionati. Ultimata la fermentazione il vino così ottenuto continua il suo affinamento per altri 2 mesi e quindi viene avviato alla presa di spuma in autoclave secondo il metodo Charmat.

**Residuo zuccherino:** 17 g/L

**Gradazione alcolica:** 11,5%

**Durata spumantizzazione:** 30 giorni in autoclave

**Caratteristiche organolettiche:** vino dal colore giallo paglierino tenue e dal perlage fine e persistente. Presenta note fruttato-floreali con piacevoli sentori caratteristici di mela verde.

Il delicato bouquet è supportato da una giusta freschezza e da un retrogusto che permette la riemersione di tutte le note sensoriali percepite anche all'olfatto. Complessivamente si esprime con un giusto equilibrio gusto-olfattivo esaltato dalla vivacità del perlage e dalla piacevole freschezza.

**Abbinamento:** vino a tutto pasto che si presta in particolare all'abbinamento con antipasti, frittore in genere e primi o secondi piatti a base di pesce o a base di carni bianche poco elaborate. Può tranquillamente accompagnare anche dolci come panettoni o crostate.

**Temperatura consigliata di servizio:** 4 - 6 °C

ARDENGI S.R.L.

Tel. +39 0438 1736349 - Fax +39 0438 1732189

info@proseccoardenghi.it - www.proseccoardenghi.it

ITALY