



PROSECCO DOC EXTRA DRY

Questo spumante con le sue caratteristiche rappresenta lo spirito e la tradizione del territorio da cui proviene. La giusta esposizione, il clima favorevole e la cura tenuta prima in vigna e poi in cantina, danno un risultato finale di alto livello, dai profumi tipici e dal fine perlage.

Uve: Glera 100%

Zona di produzione: colline moreniche delle prealpi trevigiane

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

Tipologia del terreno: terreno ghiaioso

Sistema di allevamento: silvoz

Densità d'impianto: 3500 ceppi per ettaro

Esposizione: Nord-Sud

Produzione per ettaro: 150 q/ha

Vendemmia: l'uva viene raccolta a media maturazione per poter preservare la componente acida. Generalmente la vendemmia ha luogo nel mese di settembre.

Vinificazione: i grappoli vengono raccolti a mano e, una volta raggiunta la cantina, vengono pressati in modo soffice, al fine di ottenere la giusta intensità cromatica. 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.

Residuo Zuccherino: 15 g/L

Gradazione alcolica: 11,5%

Durata spumantizzazione: 30 giorni in autoclave

Caratteristiche organolettiche: di colore giallo paglierino carico con riflessi verdognoli, ha sapore fruttato e floreale con sentori di mela. Un giusto bilanciamento tra acidità e zuccheri rendono questo spumante molto delicato ed intenso.

Abbinamento: ottimo come aperitivo o con antipasti, si accompagna a tutte le pietanze in genere come primi o secondi a base di pesce.

Temperatura consigliata di servizio: 6 - 8 °C



ARDENGI S.R.L.

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

info@proseccoardengi.it - www.proseccoardengi.it

ITALY