



Prosecco Spumante DOC Treviso Millesimato Extra dry

11,5% vol.

Vino autoctono ottenuto da uve Glera nella Buffer Zone delle colline del Prosecco Patrimonio dell'UNESCO. Vino ideale per qualsiasi occasione, anche per i momenti di festa, fresco, fruttato con sentore di mela golden e fiori bianche. Armonico, leggero ma sapido. Una bollicina giovane ideale per i momenti di festa e convivialità.

SCHEDA TECNICA

| | |
|-----------------------|---|
| Zona di Produzione: | Buffer Zone delle Colline dell'UNESCO |
| Vitigno: | Glera 100% |
| Vendemmia: | Primi di Settembre |
| Raccolta Uve: | Raccolta a mano in cassa |
| Tecnologia adottata: | Vinificazione in bianco, fermentazione a temperatura controllata, sosta sui lieviti per lisi. |
| Presatura di spuma : | Metodo charmat durata da 30 a 60 giorni |
| Forma di Allevamento: | Sylvoz stretto |
| Resa per HA: | 130 q. |

CARATTERISTICHE ANALITICHE

| | |
|---------------------|-----------|
| Residuo Zuccherino: | 13,60 g/l |
| Acidità Totale: | 6,00 g/l |
| Estratto secco: | 30,50 g/l |
| Pressione: | 5,20 bar |

CONFEZIONE

Bottiglia 0,75 L in cartoni da n. 6 bottiglie