

Prosecco Treviso Extra Dry

Scheda Tecnica



BONOTTO DELLE TEZZE



Prosecco DOC Treviso Spumante Extra Dry:

Da un piccolo paese nella parte nord orientale dell'Italia prende il nome questo vino che è ormai diventato uno dei più apprezzati e conosciuti protagonisti del Made in Italy nel mondo. Le coltivazioni del vitigno Glera si estendono dalle colline alle pianure del Veneto e Friuli quasi a legare con le loro linee di grappoli dorati le maestose Dolomiti alle onde dell'Adriatico.

Caratteristiche dei terreni

Nelle colline di Collalbrigo, nella Provincia di Treviso, prevalgono le argille antiche, profonde e calde mentre nella zona che costeggia il fiume Piave le maglie si allargano per i sassi affioranti. Le ottimali escursioni termiche che caratterizzano le fasi finali della maturazione conferiscono dapprima all'uva e, in seguito, al vino quell'inconfondibile freschezza di profumi.

Produzione di circa 150 quintali per ettaro con vigneti policlonali allevati a contropalliera.

Vinificazione

Dopo la selezione manuale le uve vengono raccolte verso la metà di settembre. Il mosto viene messo a fermentare in speciali serbatoi a temperatura e pressione controllata fino ad ottenere la cosiddetta "base spumante". Nel corso dell'annata quindi ogni singola cuvée viene messa in autoclave per la rifermentazione e l'ottenimento della miracolosa bollicina.

Dati analitici

Alcool: 11,5% vol Acidità totale: 5,80 g/l pH: 3,30
Residuo zuccherino: 16 g/l

Note di degustazione

È un vino fresco, fruttato dai ricordi di mela acerba, floreale grazie ai sentori di glicine e acacia.

Dal colore giallo paglierino scarico evidenzia sottile perlage di giusta persistenza.

Il leggero residuo ne conferisce maggior morbidezza. È il vino della festa, il vino delle feste.

Abbinamenti

Ideale per momenti conviviali, brindisi, finger food e stuzzichini in genere. Servire freddo attorno ai 6°C.