



SPUMANTI

PROSECCO *015 EXTRA DRY* TREVISO D.O.C. METODO MARTINOTTI - EXTRA DRY -

Vitigno: Glera

Zona di produzione: i vigneti sono situati nella provincia di Treviso, all'interno dell'area Doc Prosecco. Dalle colline la zona di produzione si estende fino alla pianura con terreni di origine alluvionale, di medio impasto e argillosi.

Sistema di allevamento: Sylvoz doppio capovolto con 3000 piante per ettaro.

Produzione per ettaro: al massimo 180 quintali di uva.

Periodo di vendemmia: prima settimana di settembre

Tecniche di produzione: vinificazione in bianco, spremitura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata.

Metodo di spumantizzazione: metodo Martinotti - Charmat

Note degustative

Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli

perlage: fine, persistente e cremoso

Profumo: ampio ed intenso, con tipici sentori aromatici di mela gialla e di fiori bianchi

Gusto: fresco e piacevolmente morbido, di buona sapidità e armonia.

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Gradazione alcolica: 11.50% vol

Zuccheri: 16 g/l

Acidità totale: 5,7 g/l



Cantina De Pra