

# Prosecco DOC Treviso

*Millesimato Extra Dry*



LA FARRA

VIGNAIOLI D'ALTURA

Acidità Totale	Grado Alcolico	Residuo zuccherino	Origine Vitigno
5.5 g/l	11% Vol.	16 g/lt	Glera

## Provenienza delle uve:

Le uve provengono dai vigneti pianura posti alla base delle colline di Farra di Soligo.

Il sistema di allevamento adottato è il "Sylvoz" o il "Doppio Capovolto", la densità di impianto è di 2800-3500 piante per ettaro.

I terreni sono di tipo argilloso-calcarei.

**Resa:** Massimo 180 q.li per ha

**Raccolta:** A mano nell'ultima decade di Settembre

## Vinificazione:

Vinificazione in bianco con pressatura soffice; la fermentazione avviene in modo lento, 15 giorni circa, ad una temperatura controllata di 18°C; successivamente il vino viene travasato e conservato in appositi serbatoi di acciaio inox termoisolati a basse temperature ove, per circa tre mesi, si affina sulla feccia nobile.

## Spumantizzazione:

Viene eseguita con il metodo Charmat, procedimento tradizionalmente adottato per vini delicati e fruttati.

La presa di spuma, attraverso rifermentazione naturale in autoclave ha una durata di circa 20-25 giorni, mentre l'affinamento è di 2 mesi.

## Abbinamenti gastronomici:

Ottimo come aperitivo, accompagna perfettamente gli antipasti leggeri.

Confezionamento	Bottiglia "Monterossa" da L. 0.375, L. 0,75 e da L. 1.5
Temperatura di servizio	8° C
Bicchieri consigliati	Calice da vino bianco
Epoca di consumo	Entro l'anno successivo alla vendemmia per poter apprezzare la caratteristiche massime di freschezza.

## Caratteristiche organolettiche

### Colore

Giallo paglierino scarico con un perlage fine e persistente

### Profumo

Fruttato, con lievi note di agrumi

### Sapore

Sapido, intenso ed armonico



S14

CODICE  
PRODOTTO