

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, Chardonnay e Raboso

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 e condizionati 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.



S14

CODICE
PRODOTTO

Caratteristiche organolettiche

Colore

Rosa brillante con sfumature viola. Le bollicine sono fini e persistenti

Profumo

Fruttato con lievi note di viola

Sapore

Fresco e leggermente acidulo, ha una buona sapidità ed un finale asciutto