



azienda agricola
SARTOR EMILIO
s.s. di Sartor Carlo e Paolo



PROSECCO SPUMANTE EXTRADRY

DOC TREVISO

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Vari vigneti situati sul Montello con giacitura ben esposta a Sud che va da 100 a 300 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DI TERRENO	Terreno rosso tipico del Montello detto «Ferretto», argilloso con PH sub-acido.
VITIGNI	Glera 100%
FORMA di COLTIVAZIONE	Filari disposti con potatura a Sylvoz con investimento medio di 2.600 piante per ettaro.
EPOCA di VENDEMMIA	Metà del mese di Settembre
VINIFICAZIONE	Classica in bianco con spremitura soffice dell'uva. Fermentazione a temperatura controllata a 16-17°C utilizzando lieviti selezionati specifici per il Prosecco.
SPUMANTIZZAZIONE	La presa di spuma avviene in autoclave (Metodo Martinotti) per 60 giorni usando un «Pied de Cuvée» di lieviti selezionati e mosto di uve Glera.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	11,50 % Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	17,0 g/l
ACIDITA' TOTALE	6,40 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino; bollicine fini e persistenti. Profumo caratteristico fruttato e di fiori di acacia. Piacevolmente sapido al palato, leggermente amabile, giustamente armonizzato dalla buona struttura.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Da aperitivo con stuzzichini salati, oppure con primi leggeri e piatti di pesce, crostacei in particolare. Si abbina ottimamente anche ai dessert a base di frutta. Abbinamento particolare : Orata al Sale.
TEMPERATURA di SERVIZIO	Servire fresco a 6-8° C.