

PROSECCO Spumante EXTRADRY

D.O.C. TREVISO



DENOMINAZIONE	PROSECCO SPUMANTE D.O.C. TREVISO
VIGNETO	Vigneti vari situati sul Montello con giacitura ben esposta tra i 100 e i 300 metri s.l.m.
TERRENO	Terreno rosso, tipico del Montello (FERRETTO) tendenzialmente argilloso con PH sub-acido
UVE DI ORIGINE	100% Glera
FORMA DI COLTIVAZIONE	Filari disposti con potatura a Guyot modificato con investimento medio di 4.500 piante per ettaro

Dati Analitici	
Bottiglie prodotte	8.000 da lt. 0,75
Confezioni	6 bottiglie da lt. 0,75
Grado Alcolico	11,50% Vol.
Zuccheri	17 g/l
Acidità Totale	6,40 g/l
PH	3,20

EPOCA DI VENDEMMIA	seconda decade di settembre
PRODUZIONE MEDIA	130 hl/Ha
VINIFICAZIONE	Classica in bianco con spremitura soffice dell'uva. Fermentazione a temperatura controllata 16-17° 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.
NOTE ORGANOLETTICHE	Colore giallo paglierino tenue; bollicine fini e persistenti. Profumo caratteristico fruttato e di fiori di acacia. Piacevolmente sapido al palato, leggermente amabile, giustamente armonizzato dalla buona struttura.
ABBINAMENTO GASTRONOMICO	Da aperitivo con stuzzichini salati, oppure con primi leggeri e piatti di pesce, crostacei in particolare. Ottimo anche con i dessert a base di frutta. Abbinamento particolare : Orata al Sale.
TEMPERATURA e SERVIZIO	Servire con secchiello per il ghiaccio. Temperatura ideale: 4-6° C.

CONTATTI

Azienda Agricola SARTOR EMILIO s.s.
di Carlo e Paolo Sartor
Via Montegrappa, 19 - Venegazzù
31040 - VOLPAGO del MONTELLO (TV)

Tel : +39 0423 620567
Fax: +39 0423 879534
www.vinisartor.it
vinisartor @gmail.com

