

PROSECCO D.O.C. TREVISO

EXTRA DRY

Zona di produzione:

Comune di Mareno di Piave - Provincia di Treviso

Varietà:

100% Glera

Vendemmia:

Raccolta a mano nella seconda decade di Settembre

Alcool svolto:

11,00% vol

Vinificazione:

Le uve vengono sottoposte ad un'operazione di pressatura ultra soffice per estrarre il mosto fiore; in tal modo si mantengono inalterate tutte le caratteristiche organolettiche tipiche. Alla fine di questa operazione si fa fermentare la parte limpida del mosto con l'aggiunta di lieviti selezionati ad una temperatura controllata, per ottenere il cosiddetto "vino base" che è pronto per essere spumantizzato. La presa di spuma si effettua grazie all'utilizzo di autoclavi secondo il tradizionale metodo Charmat o Martinotti.

Colore:

Giallo paglierino scarico.

Bouquet:

Profumo aromatico caratteristico con evidenti sentori di mela.

Gusto:

Fresco, armonico, leggermente amabile.

Abbinamenti:

È un vino ideale come aperitivo e per gli antipasti di classe. Si abbina perfettamente a piatti leggeri, al pesce crudo, ma anche alle carni bianche. La sua leggerezza lo rende un vino versatile e piacevole in ogni momento della giornata.

Temperatura di servizio:

6 - 8° C.

Curiosità:

La zona di produzione del Prosecco DOC si trova nell'area Nord orientale dell'Italia; quando la raccolta delle uve, la vinificazione e l'imbottigliamento avvengono completamente nella provincia di Treviso, si può usare la menzione speciale Prosecco DOC Treviso. Il Prosecco ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata (DOC) nel 2009. Ad oggi è il vino Italiano più esportato all'estero.

