



Prosecco Treviso DOC Extra Dry “Rosalia”



Zona di produzione:

Prosecco prodotto con le migliori uve Glera provenienti dai vigneti situati in Veneto, nella Marca Trevigiana, nella zona della Pieve, nel comune di Nervesa della Battaglia e precisamente nei vigneti della tenuta “Rosalia”.

Terreno:

Terreno di medio impasto con presenza di scheletro.

Vigneto:

La forma di allevamento utilizzata è il Sylvoz. Il numero di piante per ettaro può variare da 3500 a 4000.

Tecnologia adottata:

Vinificazione in bianco. La fermentazione primaria avviene a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclavi.

Caratteristiche chimiche:

Alcool effettivo: % vol. 11,00 ± 0,80

Zuccheri: g/l 15,00 ± 2,0

Acidità totale: g/l 5,70 ± 0,50

Caratteristiche fisiche:

Pressione afrometrica Bar a 20°C: 5,0 ± 1,0.

Utilizzate 100% uve Glera.

Caratteristiche organolettiche:

Spuma: giustamente evanescente, con perlage fine e persistente.

Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Profumo: intenso, fruttato, con note di mela Golden e limone; la nota floreale dominante è quella del glicine in fiore e dell'acacia.

Sapore: di gusto fresco e di buona struttura, al palato risulta gradevole e armonico.

Informazioni sul valore nutrizionale:

1 g di alcol: 7 Kcal.

1 l di vino secco a 10°: 600Kcal.

1 g di zucchero: 4 Kcal.

Abbinamenti: Ottimo sia da aperitivo che da tutto pasto; sempre all'altezza delle occasioni più importanti.

Temp. di servizio: 6 - 8 ° C.

Conservazione: In luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

Tipo d'imballo e modalità di commercializzazione:

Bottiglie di vetro di capacità da 0,75 l confezionate in cartoni da 12 bottiglie.