

Prosecco

Extra Dry
Denominazione di origine controllata

Dal perlage fine più persistente il Prosecco rimane la bollicina italiana per eccellenza. Prodotto nel nord est della penisola, viene apprezzato dal 1772 nel territorio. Da vigneti selezionati su versanti collinari ripidi e scoscesi, le uve vengono raccolte manualmente conservando quella elegante fragranza e freschezza che da sempre contraddistinguono il Prosecco.

Varietà

Glera 100%

Area di produzione

Italia, Veneto, Treviso,
Conegliano

Età vigneto: 15 anni

Altitudine: 120 metri s.l.m.

Resa per ettaro: 12.000 Kg/ha

Estensione del vigneto: 5,5 ha

Sistema di allevamento: Sylvoz

Esposizione: Sud-Est

Dati Tecnici

Alcol: 11% vol. / **pH:** 3,25

Acidità totale: 5,60 g/L

Zuccheri residui: 10 g/L

Composizione del terreno

Ghiaioso.
41% sabbia, 28% limo, 31% argilla.

Lavorazioni

Scarificazione sotto filare. Inerbimento interfilare con miscuglio di graminacee e leguminose. Tecniche di agricoltura eco-compatibile.

Produzione 30.000 bottiglie

La produzione è di 12.000 Kg per ettaro, 85 ettolitri per ettaro, 3,750 grammi per pianta, 1 pianta per 4 bottiglie.

Longevità 3 anni

Temperatura di servizio raccomandata 6°c

Abbinamenti

 Specialità asiatiche come involtini primavera, ravioli al vapore e noodles.

