

*Corte
Vittorio*

PROSECCO

Denominazione di Origine Controllata

Extra Dry



TIPOLOGIA Spumante Bianco.

ASPETTO AGRONOMICICO

Uve: Glera.
Zona di coltivazione: Veneto.
Tipologia del terreno: I nostri terreni presentano un caratteristico medio impasto con predominanza a volte argillosa a volte calcarea in base all'apezzamento; comunque di origine vulcanica con esposizione Sud – Sud-Ovest, in zona pedecollinare.
Sistema di allevamento: Guyot.
Vendemmia: nel mese di agosto.

ASPETTO ENOLOGICO

Vinificazione: pigiatura soffice con una breve macerazione (2-3 ore) a freddo per preservare le caratteristiche del vitigno, pressatura e decantazione a freddo del mosto; fermentazione a temperatura controllata 16° – 18° C in tini d'acciaio senza che avvenga la fermentazione malo lattica, travaso a fine fermentazione e stoccaggio fino alla presa di spuma.
Presa di spuma: viene svolta con utilizzo di lieviti appositamente selezionati. La rifermentazione si svolge in circa 30-40 giorni, dopo questa operazione viene filtrato a freddo e portato all'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage molto fine e persistente;
Profilo olfattivo: naso elegante con i profumi tipici di pera, acacia e gelsomino. Note vegetali di erba falciata;
Gusto: armonico, persistente, brioso in bocca, si sente una piacevole sensazione acidula con un piacevole retrogusto di mela;
Gastronomia: ottimo come aperitivo e con antipasti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 6° - 8°
Gradazione: 11,5 % vol.
Residuo Zuccherino: 12 gr. /lt.
Acidità Tot.: 5,6 gr. /lt.