



prosecco spumante extra dry

Vigna

Località: Gorgo al Monticano

Nome: Vigneto Palazzi e Casa di Caccia

Superficie: 56,52 ettari

Giacitura: Pianura

Esposizione: Est-Ovest

Terreno: Di medio impasto, argilla, di buon drenaggio

Anno d'impianto: 1994, 2010

Modello di vigneto: Sylvoz 1,20x2,70 metri

Uva

Varietà: Prosecco

Zona: Treviso

Selezioni: Balbi

Tecnica colturale: Inerbimento sull'interfilare, lavorazione meccanica sul filare

Vino

Vendemmia: Settembre

Vinificazione: Con pressatura soffice e fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata

Spumantizzazione: Secondo il metodo Charmat.

La rifermentazione avviene con lieviti selezionati e dura dai 20 ai 30 giorni, fa seguito un periodo di affinamento di circa 30 giorni sui lieviti.

Imbottigliamento: Dopo presa di spuma

Conservazione: Magazzino interrato con temperatura controllata



Caratteristiche degustative

Giallo paglierino scarico. Il perlage è costituito da bollicine minute e persistenti. Profumo ampio e fruttato, sentori di pera e mela gradevoli. Sapore morbido, di buona pienezza e lunghezza.