



# PROSECCO D.O.C. TREVISO EXTRA-DRY

PIACEVOLE – FRUTTATO – VERSATILE

## DESCRIZIONE

Vino bianco Spumante

## VARIETÀ

Glera 100%

## ZONA DI ORIGINE

Provincia di Treviso

## CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino brillante con un sottile e persistente perlage. Tipico bouquet di fiori bianchi quali il glicine e fiori d'acacia. Profumo di mela e pesca e delicati fiori di agrumi. Piacevole, armonico con un sapore di media dolcezza.

## ABBINAMENTI

Versatile e moderatamente alcolico, il Prosecco Setten si adatta a molte situazioni: come aperitivo, con gli antipasti, piatti di carni bianche e pesce. Oggi giorno possiamo parlare del Prosecco Setten come parte fondamentale (ingrediente) della Mixology Internazionale.

Temperatura di servizio: 6-8°C.

## VENDEMMIA

Settembre

## GRADO ALCOLICO

11% vol. con un residuo zuccherino di 13 g/l

## PRESSIONE

4.5 / 5.0 bar

## VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve per separare il mosto dalle bucce. Decantazione statica del mosto e successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata (16°-18°C) con lieviti selezionati.

La seconda fermentazione, detta anche Presa di spuma, avviene secondo il metodo Charmat in serbatoi pressurizzati di acciaio inox per circa 60 giorni.

Questa fase è di fondamentale importanza perché è qui che si forma il perlage.

## CONSUMO CONSIGLIATO

Entro l'anno dall'imbottigliamento