

# Prosecco

## Spumante extra Dry Doc

Prosecco spumante extra dry DOC

### STORIA

Come i Colli Berici, anche i vicini Colli Euganei sono una zona vocata alla coltivazione vitivinicola da secoli.

### CARATTERISTICHE

Il Prosecco Spumante Extra Dry di Montruglio presenta un colore giallo paglierino scarico.

### OTTENIMENTO DEL VINO

Dopo la diraspatura e la pigiatura, si procede a una pressatura. Al mosto viene poi applicata la tecnica della flottazione. Segue il travaso e la fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura controllata di 16° C. Per l'affinamento, si avvia la rifermentazione del vino in autoclave, chiusa a pressione a temperatura intorno ai 16° C. Segue la filtrazione e l'imbottigliamento.

### VALUTAZIONE GUSTATIVA

Il Prosecco Spumante Extra Dry DOC di Montruglio fa esplodere in bocca una spuma gradevole e briosa. Il perlage dalla grana fine ne esalta la ricchezza del bouquet e la persistenza dei delicati sentori aromatici. Vino da aperitivo, va servito ghiacciato.



## Prosecco

DENOMINAZIONE: Prosecco Spumante DOC

ZONA: Cinto Euganeo, Galzignano Terme, Vo' (PD)

GIACITURA: Collina, 80/300 mt s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud

TERRENO: Collinare, in parte argilloso

VARIETA': Prosecco 100%

ETA' DEL VIGNETO: 19, 7 e 5 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e Doppio capovolto

TENORE ZUCCHERINO: 14,00 g/l

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% Vol.

RESA PER ETTARO: 11000 kg

ACIDITA' TOTALE: 6,00 g/l

PH: 3,20