



## PROSECCO 0.15

### Extra Dry Millesimato

*Uve: Glera*

Prosecco 0.15 viene prodotto con un metodo innovativo di vinificazione che prevede il raffreddamento del mosto a 0°C e la successiva fermentazione singola a 15°C. Ciò permette al vino di esaltare e mantenere i suoi preziosi aromi fragranti, con note di mela golden.

#### SCHEDA TECNICA

**DENOMINAZIONE VINO:** Prosecco DOC - Extra Dry Millesimato.

**UVE:** Glera (Prosecco).

**ZONA DI PRODUZIONE:** podere Colvendrame ubicato sulle colline di Refrontolo, tra Conegliano e Valdobbiadene, patrimonio mondiale UNESCO, nel cuore della zona a denominazione di origine controllata del Prosecco. Colvendrame è il nome della zona collinare in cui sono situati questi vigneti, che godono di un'esposizione e un clima molto favorevoli.

**ALTIMETRIA:** 200-350 m.

**TERRENO:** di medio impasto, con buona dotazione argillosa e calcarea. Presenza di tufo che caratterizza e tipicizza il prodotto.

**CLIMA:** mite, con ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte, ideale per preservare i profumi, gli aromi e l'acidità delle uve.

**DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO:** 3.000-5.000 viti/ha allevate a Guyot.

**ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO:** 1976-2011.

**GESTIONE DEL VIGNETO:** al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle attente cimature dei germogli e delle oculate defogliazioni. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per ottenere delle uve ricche di profumi e aromi.

**VENDEMMIA:** inizio settembre; manuale in cassette e trasporto delle uve in cantina.

**VINIFICAZIONE:** pigiatura delle uve, raffreddamento del mosto a 0°C e successiva fermentazione singola a 15°C in presa di spuma, seguendo il metodo 0.15.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** perlage fine e persistente, colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini; profumi fruttati, con piacevoli note di mela golden, gusto armonico, di medio corpo e di personalità.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 5-6°C.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** ideale come aperitivo, a tutto pasto e in ogni occasione di brindisi.

**CONSERVAZIONE:** in luogo fresco e buio; offre il meglio di sé quando viene consumato giovane.

**ALCOL:** 11% vol.

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 12 g/l.

**FORMATI DISPONIBILI:** 750 ml; 1,5 Lt.

**DIMENSIONE BOTTIGLIA 750 ml** (diametro x altezza) mm: 103x270.

**PESO BOTTIGLIA 750 ml E CARTONE** kg (pieni): 1,50 kg/bt, 9,3 kg/ct.

**BOTTIGLIE 750 ml PER CARTONE:** 6.

**CARTONI E BT 750 ml PER PALLET:** 7 strati da 14 ct, 98 ct per pallet, 588 bt.

**DIMENSIONE CARTONE** per bottiglia 750 ml (lunghezza x larghezza x altezza) mm: 308x210x280.