



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: metà 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.

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: 11,5% 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.