



PROSECCO

Denominazione di Origine Controllata

EXTRA DRY

ZONA DI PRODUZIONE:

prodotto con le migliori uve Glera provenienti dai vigneti situati in provincia di Treviso.

TERRENO:

di origine morenica, medio impasto e argillosi.

VIGNETO:

la forma di allevamento utilizzata è il Guyot e Sylvoz. Il numero di piante per ettaro può variare da 3500 a 4000.

TECNOLOGIA ADOTTATA NELLA VINIFICAZIONE:

vinificazione in bianco, fermentazione primaria avviene a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclavi.

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Alcol effettivo, %vol.11,00 +/- 0,80
Zuccheri, g/L.14,00 +/- 2,00
Acidità totale, g/L.5,70 +/- 0,50

CARATTERISTICHE FISICHE:

Pressione afrometrica Bar a 20°C.5,0 +/- 1,00

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**Spuma:**

giustamente evanescente, con perlage fine e persistente.

Colore:

giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Profumo:

intenso, fruttato, con note di mela, limone e pompelmo rosa; la nota floreale dominante è quella del glicine in fiore e dell'acacia.

Sapore:

presenta una buona nota acida, di gusto fresco, buona struttura, al palato risulta gradevole e armonico.

INFORMAZIONI SUL VALORE NUTRIZIONALE:

1 g di alcol: 7 Kcal
1 L di vino secco a 10°: 600 Kcal
1 g di zucchero: 4 Kcal

ABBINAMENTI:

ottimo sia da aperitivo che da tutto pasto; sempre all'altezza delle occasioni più importanti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6 – 8°C.

CONSERVAZIONE:

in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

TIPI DI IMBALLO E MODALITA'**DI COMMERCIALIZZAZIONE:**

bottiglie di vetro di capacità da 0,75 Lt. confezionate in cartoni da 6 bottiglie, sistema di pallettizzazione su europallets:
nr° 80 cartoni da 6 bottiglie (16 cartoni per strato).

PRODUCTION AREA:

produced with the best Glera grapes of the vineyards located in province of Treviso.

TERRAIN:

morainic origin and clayey.

VINEYARD:

the form of cultivation is Guyot and Sylvoz. The number of vines per hectare is from 3500 to 4000.

WINE-MAKING TECHNIQUE:

white vinification. First fermentation occurs inside steel vats at controlled temperature, where selected yeasts are added. The wine becomes bubbly inside low-temperature pressure tanks.

CHEMICAL CHARACTERISTICS:

Effective alcohol level, %vol.11,00 +/- 0,80
Sugar, g/L.14,00 +/- 2,00
Total acidity, g/L.5,70 +/- 0,50

PHYSICAL CHARACTERISTICS:

Aphrometric pressure, bar at 20°C.5,0 +/- 1,00

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:**Bubbles:**

rightly evanescent, with a fine and persistent perlage.

Colour:

pale straw yellow with greenish highlights.

Aroma:

intense, fruity with a rich scent of apple, lemon and grapefruit. It has pronounced aroma of wisteria in bloom and acacia flowers.

Flavour:

it has a pleasantly acidity, fresh flavour. Full-bodied, it has a pleasant and harmonious taste characteristic.

NUTRITIONAL VALUE:

1 g of alcohol: 7 Kcal
1 litre of dry wine at 10°: 600 Kcal
1 g of sugar: 4 Kcal

SERVING SUGGESTIONS:

excellent for aperitif as well as commendable choice for any important occasion.

SERVING TEMPERATURE:

6 – 8°C.

STORAGE:

store in a cool place, away from the light and heat.

PACKAGING TYPE AND MARKETING:

0.75 Lt. glass bottles inside boxes of 6 bottles each. Palletised in europallets:
80 boxes with 6 bottles each (16 boxes for layer).

MA. S.P.A.