

PROSECCO DOC SPUMANTE EXTRA DRY

Alcool	11,50 % vol
Zona di Produzione	Comuni del Piave, Provincia di Treviso, Veneto, Italia
Vitigno	Glera
Forma di allevamento	Bellussi, Sylvoz, doppio capovolto
Vendemmia	Settembre
Vinificazione	Vinificazione in bianco, pressatura soffice prima fermentazione in vasche d'acciaio a 15-17 °C per 10-12gg. Successivamente una seconda fermentazione naturale del vino con metodo Martinotti/ Charmat che conferisce le caratteristiche bollicine
Affinamento	In autoclave di acciaio
Tipologia del suolo	Di medio impasto, tendenzialmente argilloso

PROFILO SENSORIALE

COLORE: giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.

ODORE: profilo aromatico fresco con sentori floreali come acacia, glicine, gelsomino e sfumature di rosa bianca e di frutta fresca come mela verde.

SAPORE: fresco, leggero, equilibrato dall'impronta morbida e delicata.

ABBINAMENTI

Vino spumante dal perlage fine e persistente, ideale in abbinamento di antipasti di pesce e ottimo come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 / 10 °C



Cantina Sociale **T** *Tezze di Piave*
dal 1930

Cantina Sociale Tezze di Piave SAC
Via Della Colonna, 23 - 31028 Tezze di Piave - Vazzola (TV) Veneto - Italy
Tel. +39 0438 488190 - info@cantinatezze.it

www.cantinatezze.it



FEASR



REGIONE DEL VENETO



PSR VENETO 2014-2020



IFS Food



EUROPEAN UNION



EUROPEAN UNION

FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI