



PROSECCO D.O.C. EXTRA DRY FESTIVITAS

Tasting notes

Nel profumo armonico, bilanciato, fine ed elegante si distinguono note fruttate, ritrovate piacevolmente all'assaggio. Ideale da abbinare a piatti di pesce e carni bianche.

VITIGNO

Glera dall'85% al 100%, inoltre possono concorrere, come previsto dal disciplinare fino ad un massimo del 15% i seguenti vitigni Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero vinificato in bianco, Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera e Glera lunga qualora coltivati in ambito aziendale.

PROVENIENZA

Le provincie di Treviso, Padova, Belluno, Venezia, Vicenza per la regione Veneto, e le provincie di Gorizia, Pordenone, Trieste ed Udine per la regione Friuli Venezia Giulia.

VINIFICAZIONE

Quando le uve stanno raggiungendo la giusta maturazione vengono vendemmiate per ottenere un patrimonio acido ed una superiore freschezza gustativa e poi portate alla cantina di vinificazione dove, dopo aver subito la diraspatura e la pigiatura, vengono poste in una pressa soffice ed il mosto viene separato dalle bucce, raffreddato ed illimpidito mediante flottazione. Al mosto limpido vengono aggiunti i lieviti per avviare la fermentazione alcolica alla temperatura controllata di 16-18°C. Terminata quest'ultima, al vino nuovo viene abbassata la temperatura a 8-12°C e dopo 8 giorni si opera il primo travaso. Abbiamo così ottenuto il vino base spumante Prosecco atto a divenire D.O.C.

PRESA DI SPUMA

Il vino base spumante viene filtrato sterilmente, viene aggiunto degli zuccheri necessari alla presa di spuma e di lieviti selezionati adatti alla produzione di vini effervescenti e posto in una autoclave per rifermentare e poter raggiungere la sovrappressione desiderata.

COLORE

Giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, con una piacevole presenza di spuma al momento del riempimento del calice seguita da un fine e persistente perlage.

PROFUMO

Fine, elegante, buona presenza iniziale di note fruttate, mela verde e mela Golden, note florali che ricordano il glicine e la rosa canina.

SAPORE

Piacevole la prolungata sensazione tattile della anidride carbonica, seguita da una delicata percezione dolce ben sposata con la marcata acidità, ottima la lunghezza e persistenza, un Prosecco Spumante armonico e bilanciato. Interessante la rispondenza retrofattiva con quanto percepito al profumo.

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO OTTIMALE

4 - 6°C