



PROSECCO D.O.C. TREVISO EXTRA DRY "40"

De una profunda evolución interior y de una intuición de nuestros maestros enólogos nace este Prosecco, fresco y delicado, de gran fineza y con un bouquet afrutado y floreal, extraordinario resultado de 40 años de estudio, de constante empeño y de íntima pasión.

Servir a 6 – 8 °C / Graduación 11% vol.

DATOS COMERCIALES

DENOMINACIÓN	Prosecco D.O.C. Treviso
TIPO	espumoso
GUSTO	extra dry
COLOR	Amarillo pajizo, burbuja fina y persistente
AROMA	Perfume elegantemente afrutado con toques de manzana y pera, con un ligero recuerdo de flores de campo
SABOR	Sabor suave y seco al mismo tiempo

DATOS AGRONÓMICOS

UVAS UTILIZADAS	glera 100%
UBICACIÓN DE LAS VIÑAS	Colle Umberto, noreste de la provincia de Treviso en Véneto
TIPO DE SUELO	Mezcla media de colina de morrena
ORIENTACIÓN DE LAS VIÑAS	norte-sur
EXPOSICIÓN DE LAS VIÑAS	este
PERIODO DE LA VENDIMIA	Finales de agosto – principios de septiembre

DATOS ENOLÓGICOS

VINIFICACIÓN	Prensado suave y vinificación con el método tradicional en blanco a una temperatura controlada
TOMA DE ESPUMA	método Charmat
AÑEJAMIENTO	en recipientes de acero
MADURACIÓN	30 días en botella antes de la comercialización
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	11% vol.
ACIDEZ	5,4 g/l
AZÚCARES RESIDUALES	13 g/l

OTROS DATOS

MARIDAJE	Perfecto para cualquier ocasión, también con los mariscos, las pastas, las carnes blancas, los quesos frescos y la confitería seca.
TEMPERATURA DE SERVICIO	6 – 8 °C
CONSERVACIÓN	En un lugar fresco, lejos de la luz y del calor