

SCHEDA TECNICA

**PROSECCO  
EXTRA DRY**



|                         |  |
|-------------------------|--|
| Uve                     | Uva Glera atta a Prosecco                                |
| Zona di produzione      | Friuli Venezia Giulia                                    |
| Denominazione           | Denominazione di origine protetta                        |
| Tipologia Terreno       | Sabbioso - Scheletro prevalente                          |
| Sistema di allevamento  | Doppio capovolto e simili                                |
| Piante per ettaro       | Circa 3000-3500  |
| Epoca di raccolta       | Settembre (a seconda dell'andamento stagionale)          |
| Fermentazione           | In bianco in serbatoi di acciaio a 14°C                  |
| Spumantizzazione        | Metodo Martinotti a 12°C                                 |
| Affinamento             | In bottiglia   |
| Gradazione Alcolica     | 11 % vol.  |
| Residuo zuccherino      | 13 g/l   |
| pH                      | 3.20 – 3.30  |
| Sovrappressione         | 5.5 bar  |
| Imballo                 | Scatola da 6 bottiglie                                   |
| Temperatura di servizio | 6 – 8 °C   |
| Tappo                   | A fungo in sughero                                       |
| Colore                  | Giallo paglierino  |
| Aroma                   | Bouquet aromatico floreale e fruttato                    |
| Gusto                   | Morbido, ampio e asciutto con perlage fine e persistente |
| Abbinamento             | Ideale come aperitivo                                    |

**Contiene Solfiti**

*Vietato il consumo ai minorenni.*