

## 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	11.50 % vol.
Residuo zuccherino	12-14 g/l
pH	3.20 – 3.30
Sovrappressione	5.5-6 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.*