



V23018075

Prosecco DOC Spumante Extra Dry – cl 75

Questo Bottega White è uno spumante Extra Dry che ha origine da uve Glera, coltivate in provincia di Treviso. Questa tipologia di uva viene coltivata secondo tecniche classiche e tradizionali e ha mantenuto negli anni inalterata la qualità e la tipicità che caratterizza il vino Prosecco, lo spumante italiano più conosciuto e venduto in tutto il mondo.



Area di Produzione: Zona collinare della provincia di Treviso (Veneto)

Vitigno: Glera (85% min), Chardonnay, Pinot

Piante per Ettaro: 2500-3000

Sistema di Allevamento: Sylvoz - "Cappuccina modificata"

Vendemmia: Dalla metà di Settembre

Resa per Ettaro: 150 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

L'area di coltivazione delle uve Glera, utilizzate per la produzione di questo vino, si estende dai colli di Conegliano fino alle pendici di Valdobbiadene.

Quest'area è caratterizzata da un clima mite e da terreni argillosi di origine alluvionale ricchi di minerali, condizioni ideali per poter esprimere al meglio le proprietà dell'uva Glera.

Processo Produttivo

Le uve vengono raccolte, quando le analisi sensoriali effettuate sugli acini in vigneto e le analisi degli indici di maturazione evidenziano una naturale acidità e una buona mineralità (indotta dal terreno), I grappoli, generalmente raccolti attorno alla metà di settembre, vengono portati velocemente in cantina in modo da evitare danni meccanici e ossidazioni precoci.

Si procede con la diraspatura e la pressatura soffice delle uve in modo da separare le bucce dal mosto ed infine con la decantazione, ovvero la pulizia del mosto. La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio successivamente all'aggiunta di lieviti selezionati. In accordo con il metodo Martinotti, la seconda fermentazione si sviluppa in autoclave, ad una temperatura che viene mantenuta a 14 °C, per preservare la fragranza e gli aromi tipici presenti nelle uve d'origine.

Al termine del processo di spumantizzazione, il vino viene stabilizzato a freddo, filtrato e imbottigliato.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente.

Olfatto: Naso caratterizzato da eleganti sentori fruttati (mela, pesca e pera in particolare) che sfumano nel floreale con delicate note di acacia.

Gusto: Morbido, avvolgente ed equilibrato, presenta una acidità in grado di bilanciare il residuo zuccherino, una piacevole sapidità e un'aromaticità tipica con delicati profumi fruttati e floreali.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 11%

Zuccheri, g/l: 18

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 4-5 °C

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo e per la preparazione di cocktails, è un vino da tutto pasto che si abbina egregiamente con pasta dai sughi di carne delicati, ministre di verdure e di legumi, con i frutti di mare, le carni bianche e i formaggi freschi.

Da consumare preferibilmente: Entro 12 mesi.



Bicchieri Consigliato: Flute.

