



Sandro

PROSECCO DOC EXTRA DRY

Da uve 100% Glera prende vita questo spumante dall'ottima freschezza e bevibilità. Spumantizzato con metodo Martinotti, il Prosecco DOC è il compagno perfetto per un aperitivo tra amici.

UVE	Glera
RESA UVE	Circa 180 qli/ha
ORIGINE	Veneto Sud Orientale
ALTITUDINE	30-40 metri slm
METODO DI ALLEVAMENTO	Doppio capovolto e cordone libero
DENSITÀ DI IMPIANTO	3.600 - 4.000 piante per ettaro
SPUMANTIZZAZIONE	Minimo 30 giorni con Metodo Martinotti
ANNATA	NV
DATI ANALITICI	Alcool 11% vol Acidità Totale 5,6 g/l Zuccheri 14 g/l
LONGEVITÀ	18/24 mesi

Terreni

Il terroir è un terreno limo-argilloso moderatamente profondo e alcalino, tipico e caratteristico della pianura veneta. Poggia su uno strato antichissimo -un paleosuolo- detto "caranto". Il clima è generalmente temperato e umido grazie alla vicinanza del mare, ma sono presenti forti escursioni termiche dovute all'alternanza di venti freschi (Bora) e caldo-umidi (Scirocco).

Vinificazione

Dopo la vendemmia, le uve vengono pigiate e sottoposte a pressatura soffice con presse pneumatiche con separazione veloce del mosto dalle bucce. La fermentazione avviene a temperatura controllata (15-16° C). Il vino viene poi posto in autoclavi di acciaio dove avviene la presa di spuma con metodo Martinotti.

Degustazione

Si presenta giallo paglierino con leggere note verdognole. Nel calice forma una corona di spuma fitta e minuta, che si alimenta per lungo tempo di piccole bollicine. Al naso profuma di fiori d'acacia, pesca e pera. All'assaggio la beva si dimostra facile e piacevole, inizialmente fresca e morbida sul palato, lascia spazio a sentori fruttati e ad una piacevole sapidità nel finale.

Abbinamenti

Aperitivo e formaggi freschi combinati con gusto. Entrano in gioco i blinis russi, accompagnati dal meglio della tradizione casearia italiana: Casatella trevigiana, Robiola d'Alba, Crescenza accompagnati a frutta e salmone selvaggio.

