



VINI E BIRRE

SPUMANTE-PROSECCHI

# PROSECCO DOCG EXTRA DRY ML.750X6



ANNO 1622

VILLA SANDI



**CODICE**  
**02968**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Il Prosecco Superiore Docg Extra Dry ha un colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente; al bouquet è intensamente fruttato con evidenti note di mela golden matura. Piacevole ed elegante la nota floreale che ricorda i fiori d'acacia. Al gusto è fresco, leggermente abboccato, morbido su fondo sapido con finale piacevolmente fruttato e armonico.

## DETTAGLI PRODOTTO

**Classificazione:** vino spumante a denominazione di origine protetta, Extra Dry

**Zona di produzione:** zona D.O.C.G. compresa tra le cittadine di Conegliano e Valdobbiadene. Si tratta di un'area collinare di origine morenica con terreni calcarei misti a marna ed in alcuni casi anche calcareo-argillosi.

**Sistema di allevamento:** spalliera semplice e doppio capovolto con 2500 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro:** massimo 135 quintali di uva

**Periodo di vendemmia:** seconda decade di settembre

**Vinificazione:** le uve intere vengono introdotte nella pressa pneumatica e il mosto che si ottiene dalla loro spremitura soffice, dopo un primo travaso, viene collocato nei serbatoi a temperatura controllata, dove rimane fino al suo utilizzo per la riduzione dello spumante.

**Produzione:** il mosto, aggiunto di lieviti selezionati da Villa Sandi, viene posto in recipienti termocondizionati dove avviene la fermentazione ad una temperatura controllata di 15-16°C; in tal modo vengono esaltati tutti i profumi della vendemmia. Raggiunto il grado alcolico ed il tenore zuccherino desiderati, tramite la refrigerazione, viene bloccata la fermentazione e, dopo un periodo di sosta, lo spumante è pronto per l'imbottigliamento.

## ABBINAMENTO

È un ottimo aperitivo. Può accompagnare pesci marinati con delicate erbe aromatiche e primi piatti a base di erbe spontanee.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

## DATI MEDI

Alcool 11% vol Zuccheri 14 g/l Acidità 5.7 g/l

*Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.*



[www.marchispa.it](http://www.marchispa.it)