

PROSECCO



Vitigno Glera 100%.

Denominazione Prosecco Doc Extra Dry.

Annatan.d.

Tipo di Terreno Argilloso, alluvionale con presenza di scheletro.

Sistema di allevamento Doppio capovolto.

Epoca di vendemmia Seconda decade di settembre.

Modalità di raccolta Meccanica.

Vinificazione Pressatura soffice, decantazione enzimatica a freddo, pulizia del mosto e fermentazione con lieviti in crema selezionati, affinamento in acciaio con temperatura controllata per evitare fermentazioni secondarie (malo lattica).

Affinamento Acciaio e autoclave per spumantizzazione (metodo charmat).

Gradazione alcolica 11% Vol.

Acidità totale 6 g/l.

Residuo zuccherino 14 g/l.

Capacità d'invecchiamento 6/8 mesi se conservato al freddo un anno.

Note sensoriali Ricco di profumi floreali e di frutta fresca, al palato morbido, asciutto, gradevolmente acido.

Abbinamenti Vino da aperitivo ma anche da tutto pasto, si abbina con formaggi, salumi nobili quali prosciutto crudo, culatello, soppressa ecc, pesci in particolare crostacei anche crudi, minestre e risotti di verdure stagionali (asparagi, radicchio di treviso ecc) carni bianche, pollame piatti a base di polenta. Infine si abbina molto bene con la pasticceria secca ma anche con crostate a base di frutta e dolci con creme. Ottimo infine come ingrediente per il sorbetto.

Temperatura di servizio 7/9 °C.

salis terræ



AZIENDA VITIVINICOLA "Salis Terrae" - Società Agricola Tenute Duri Leonardo S.S. Agricultural Group
Cantina in Nimis (UD) - Sede Legale in Via Cordovado, 11 - Sesto al Reghena (PN)
tenuteagricoledurileonardo@gmail.com