



DISTILE PROSECCO DOC

Vino Spumante di Qualità del Tipo Aromatico
Prosecco D.O.C.
Spumante EXTRA DRY

SCHEDA TECNICA

Zona di origine:

Prosecco DOC Treviso

Uvaggio:

85% Prosecco, 15% Perera, Bianchetta

Vendemmia:

Nel mese di Settembre. Esclusivamente a mano.

Vinificazione:

In bianco con pressatura soffice

Presa di spuma:

30 – 40 giorni su lieviti in autoclave.

Affinamento:

Da 1 a tre mesi

Caratteristiche analitiche

Alcool:

11,5 %Vol.

Acidità

Totale: 5,5 g/l

Residuo zuccherino:

16 g/l

Caratteristiche organolettiche

Colore:

Giallo paglierino con riflessi dorati

Perlage:

Fine e persistente

Profumo:

Fruttato, intenso e delicato

Sapore:

Delicato, invitante e aromatico

Temperatura di servizio:

6 – 8°

Metodi di spumantizzazione:

Charmant

Abbinamento

Eccellente aperitivo, si adatta perfettamente a tutte le occasioni conviviali. Può essere consumato a tutto pasto, accompagnando cibi delicati e soprattutto a base di pesce.

Modalità di conservazione:

Le bottiglie vanno conservate in verticale, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce.