

# PROSECCO DOC

---

<b>Nome</b>	Prosecco DOC_Extra Dry
<b>Formato Bottiglia</b>	0.75Lt
<b>Annata</b>	Anno in corso
<b>Varietà</b>	100% Glera
<b>Zona di Produzione</b>	Vigneti Silvestri. Lungo le rive del fiume Muson, Castello di Godego (TV)
<b>Densità d'impianto</b>	3.700 ceppi Ha (sesto d'impianto 3.00 x 0.90)
<b>Sistema di allevamento</b>	Silvoz
<b>Tipologia di terreno</b>	Substrato profondo con strato argilloso-limoso buona presenza di scheletro e ben drenato
<b>Fermentazione</b>	In serbatoi d'acciaio a temperatura controllata
<b>Vinificazione</b>	A uva intera con soffice pressatura
<b>Presatura di spuma</b>	40gg - Metodo Charmat
<b>Zuccheri</b>	12 g/Lt
<b>Grado Alcolico</b>	11%Vol
<b>Da Gustare a:</b>	6°C - 8°C
<b>Abbinato con:</b>	E' il protagonista indiscusso degli aperitivi. Più morbido rispetto al Brut, è perfetto per gli antipasti di ogni tipo come tartine, formaggi leggeri e crostini e poi verdure, pesce sia al forno che fritto, carni bianche e spiedini frutta.
<b>Bicchieri:</b>	A stelo, di cristallo o vetro. (Flûte e tulipani)

