



SINCE 1968
PANIZZO
VIGNE & VINI



PROSECCO D.O.C. TREVISO Millesimato Extra Dry Treviso

Dall'accurata selezione delle uva provenienti dai nostri vigneti, otteniamo questo vino dall'inconfondibile finezza e piacevole freschezza con intensi aromi di mela golden e fiori d'acacia è la versione che più esalta le caratteristiche tipiche del prosecco

IN VIGNETO

Varietà: 95% Glera 5% Chardonnay

Denominazione: DOC Treviso

Zona di Produzione: Roncade (TV)

Composizione del suolo: Argilloso

Periodo Vendemmia: Dal 20 al 30 settembre

Tipologia vendemmia: Uva raccolta a mano in cassette

Sistema di allevamento: Sylvoz/doppio capovolto

Ceppi ettaro: 3000/4000

Produzione ettaro: 130 q

Gestione vigneto: oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle attente cimature dei germogli e delle mirate defogliazioni

IN CANTINA

Vinificazione: In bianco, con pressatura soffice

Fermentazione primaria: Pulizia del mosto per decantazione e fermentazione a temperatura controllata

Maturazione: Acciaio

Spumantizzazione: Rifermentazione in autoclave "metodo charmat"

Presa di spuma: 30-40 gg

CARATTERISTICHE TECNICHE

Gradazione alcolica: 11% Vol

Gradazione zuccherina: 16 g/l

Acidità totale: 6 g/l

DEGUSTAZIONE

Colore: Brillante, giallo paglierino tenue con riflessi dorati

Perlage: Minuto, ricco e persistente

Bouquet: Elegante, presenta note fruttate di mela, pera e pesca bianca con ricordi floreali di rosa e fiori d'acacia

Sapore: Armonico, sapido e aromatico, il tutto esaltato da una buona vivaità e persistenza

CONSIGLI

Conservazione: Mantenere in luogo fresco, ad umidità costante e lontano dalla luce. Offre il meglio di se quando viene consumato giovane, preferibilmente entro l'anno

Bicchiere: Per esaltare sapore e profumi si consiglia di servire in calici di vino bianco di media ampiezza

Temperatura di servizio: 6-8 °C (stappare la bottiglia al momento del consumo)

Abbinamento: Ottimo come aperitivo, si accompagna con eleganza ad antipasti di pesce, crostacei e molluschi.

