



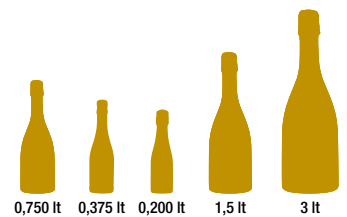
## Prosecco DOC Treviso Spumante Extra Dry



 *Vignoble d'origine*  
 *Vignobles Le Contesse*

### Description du produit

Vin mousseux obtenu par refermentation en autoclave, avec des levures sélectionnées et à température contrôlée.



**Zone d'Origine:** province de Trévis.

**Altitude:** 40 m au dessus du niveau de la mer.

**Type de terrain:** texture moyenne.

**Cépages:** Glera.

**Système de culture:** Sylvoz.

**Période de récolte:** deuxième décennie de septembre.

### Technologie "Le Contesse":

- pressage doux et nettoyage du moûts par décantation statique à froid.
- conservation d'une partie du moût à froid, vinification de la partie restante à température contrôlée puis stockage dans des cuves en acier inoxydable à basse température.
- refermentation en autoclave avec des levures sélectionnées.
- mise en bouteille et repos pendant quelques semaines dans un entrepôt conditionné.

**Degré d'alcool:** 11 % vol.

**Résidus de sucre:** 15 g/l.

**Perlage:** fin et persistant.

**Couleur:** jaune paille clair.

**Parfum:** les sensations fruitées de la pomme Golden, de la pêche et du cédrat doux se distinguent, tout comme les sensations florales de la glycine en fleur et de l'acacia.

**En bouche:** sa fraîcheur est remarquable grâce aux bulles et à une acidité vive.

**Température de dégustation:** 6-8°C.

**Accompagnement:** ce produit convient bien à l'apéritif et accompagne élégamment les plats de poisson, de légumes et de fromage. C'est un vin polyvalent adapté à toutes les occasions.