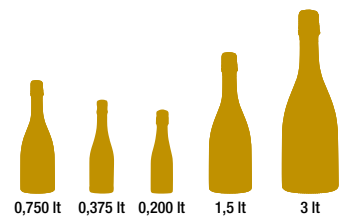


## Prosecco DOC Treviso Spumante Extra Dry



### Descrizione Prodotto

Vino spumante ottenuto per rifermentazione in autoclave, con lieviti selezionati e a temperatura controllata.



**Zona di Origine:** provincia di Treviso.  
**Altimetria:** 40 metri s.l.m.  
**Tipologia del Terreno:** medio impasto.  
**Uve:** Glera.  
**Sistema di Allevamento:** Sylvoz.  
**Epoca di Raccolta:** seconda decade di settembre.

### Tecnologia "Le Contesse":

- pressatura soffice e pulizia del mosto per decantazione statica a freddo.
  - conservazione di una parte del mosto a freddo, vinificazione della restante parte a temperatura controllata e poi conservazione in recipienti di acciaio inox a bassa temperatura.
  - rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati.
  - imbottigliamento e riposo in bottiglia per qualche settimana in magazzino condizionato.
- Gradazione Alcolica:** 11 % vol.  
**Residuo Zuccherino:** 15 g/l.

**Perlage:** fine e persistente.

**Colore:** giallo paglierino chiaro.

**Profumo:** sensazioni fruttate della mela Golden, della pera e della pesca, accompagnate dalla nota agrumata e floreale.

**Palato:** piacevolmente morbido e di notevole freschezza. Gradevole retrogusto.

**Servizio:** servire freddo ad una temperatura di 6-8°C.

**Abbinamenti Consigliati:** ottimo come aperitivo, si accompagna alle pietanze di pesce, alle insalate estive e a portate di formaggi freschi e verdure. Versatile e adatto a tutte le occasioni.