



1820  
**TOSTI**  
★ ★ ★ ★ ★

**PROSECCO DOC**  
EXTRA DRY

**VITIGNO:** Glera.

**TERRITORIO:** province di Belluno, Gorizia, Padova, Pordenone, Trieste, Treviso, Udine, Venezia e Vicenza.

**EPOCA DELLA VENDEMMIA:** prima decade di settembre.

**VINIFICAZIONE:** pressatura dell'uva e vinificazione in bianco con fermentazione a bassa temperatura.

**RIFERMENTAZIONE:** aggiunta dello sciroppo zuccherino e rifermentazione in autoclave a bassa temperatura fino ad ottenere una sovrappressione di 5,5 bar. Arresto della fermentazione mediante refrigerazione.

**DURATA DEL PROCESSO DI SPUMANTIZZAZIONE:** 1 mese.

#### DATI TECNICI

**ALCOOL:** 11% VOL

**ACIDITÀ:** 6 G/L IN AC TARTARICO

**ZUCCHERI:** 16 G/L

**SOVRAPRESSIONE:** 5,5 BAR

#### PROFILO SENSORIALE

**SPUMA:** abbondante e persistente.

**PERLAGE:** fine, costante e persistente.

**COLORE:** giallo paglierino scarico con riflessi brillanti.

**PROFUMO:** gentile e fresco. La delicata vena aromatica si fonde con le note fruttate.

**SAPORE:** morbido e vivace. Un incontro equilibrato tra la tipica nota aromatica e la vena leggermente amarognola. Retrogusto piacevole, netto e pulito.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8°C

**CAPACITÀ DISPONIBILI:** cl 20, cl 75, cl 150 magnum