

TOSTI[®]

1820

Canelli

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.

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 75