

TOSTI[®]

1820

Canelli

PROSECCO DOC

EXTRA DRY



VITIGNO: Glera.

TERRITORIO: province di Treviso e Belluno.

EPOCA DELLA VENDEMMIA: prima decade di settembre.

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

PRESA DI SPUMA: lenta rifermentazione in tini di acciaio chiusi alla temperatura di circa 16°C. La sosta sui lieviti con frequenti batonnage durante il periodo di affinamento donano carattere, eleganza ed equilibrio allo spumante.

DATI TECNICI

ALCOOL: 11% vol

ACIDITÀ: 6 g/l in ac tartarico

ZUCCHERI: 16 g/l

SOVRAPRESSIONE: 5,5 bar

PROFILO SENSORIALE

SPUMA: vivace.

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: 4-6°C

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