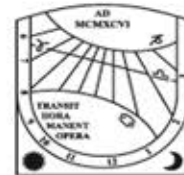


RONFINI



Prosecco DOC Treviso

Extra Dry

SCHEMA TECNICA

Zona di produzione

Area D.O.C. Treviso, colline trevigiane.

Terreno

Colline moreniche, suolo misto di argilla, calcare e roccia.

Vitigno

100% Glera

Vinificazione

Vinificazione in bianco, spremitura soffice e fermentazione in purezza a temperatura controllata. Presa di spuma e fermentazione naturale in autoclave per circa 30 giorni a 16 – 18°C.

Spumantizzazione

Presatura di spuma viene fatta in autoclavi di acciaio seguendo il metodo italiano.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcool	11 %
Residuo zuccherino	14 g/l
Acidità Totale	6 g/l
Pressione 20°C.	4 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Perlage fine e persistente.

Profumo

Bouquet fruttato di mela, pera, con sfumature floreali.

Sapore

Fresco e asciutto, leggermente amabile, morbido.

ABBINAMENTI

Si presta bene come aperitivo, ma soprattutto da apprezzare a tutto pasto.

Temperatura di servizio: 6 – 8°C.

