

# Scheda tecnica

## Luca Ricci

### Prosecco DOC Treviso Extra Dry

Denominazione	Prosecco DOC Treviso Extra Dry
Zona di origine	Territori collinari della provincia di Treviso
Terreno	Argilloso
Vitigno	Glera
Forma di allevamento	Sylvoz
Epoca di vendemmia	10- 20 settembre
Uva per ha max	180 q.li/ha
Vinificazione	In bianco con pressatura soffice
Fermentazione primaria	Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata
Presa di spuma	30-40 giorni
Affinamento	1-3 mesi
Metodo di spumantizzazione	Metodo Charmat
Perlage	Fine e persistente
Spuma	Cremosa
Profumo	Caratterizzato da sentori di mela e pesca bianca, fiori d'acacia e zagara
Gusto	Si rivela elegante e vellutato. La piacevolezza accompagna il sorso, svelandone armonia e delicatezza

Gradazione alcolica	11%
Residuo zuccherino	14 gr/lt
Pressione	5,20 atm



**Abbinamenti:** Sposa con successo piatti delle cucine etniche, antipasti leggeri e formaggi freschi.

**Conservazione:** Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco e ad umidità costante, sono da evitare lunghe soste in frigorifero.

**Temperatura di servizio:** Raffreddare in un secchiello con del ghiaccio a 6-8° C.

**Formati disponibili:** 0,75 lt.