



# PROSECCO

## SPUMANTE EXTRA DRY DOC



<b>AREA:</b>	Cinto Euganeo (PD)
<b>SUOLO:</b>	calcareo e ricco di scheletro
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</b>	Guyot doppio
<b>RESA PER ETTARO:</b>	150 Q/ha
<b>DENSITÀ D'IMPIANTO:</b>	4000 ceppi/ha
<b>VARIETÀ:</b>	100% Glera
<b>ANNATA:</b>	2021
<b>GRADO ALCOLICO:</b>	11,5 % vol.

### TECNICHE DI COLTIVAZIONE E DI VINIFICAZIONE:

La varietà Glera si contraddistingue per la produzione di uve con grande patrimonio acidico, spiccata mineralità e sapidità, caratteristiche portanti del territorio vulcanico da cui ha origine. Si presta quindi ad essere vinificata per ottenere delle basi spumante/frizzante di alta qualità.

Dopo la raccolta, l'uva viene diraspata e immediatamente pressata molto delicatamente, per estrarre solo le frazioni più nobili del mosto. La fermentazione avviene a 14/15°C in vasche d'acciaio e dura circa 8 giorni.

### SPUMANTIZZAZIONE:

Post fermentazione il vino subisce 2/3 travasi, prima di iniziare l'affinamento sulle sue fecce fini. Il prolungato contatto coi propri lieviti favorisce l'esaltazione della mineralità, sapidità e delle note fruttate. Verso il mese di novembre la base viene spumantizzata secondo il Metodo Martinotti. La presa di spuma dura circa 20 giorni. In seguito inizia un nuovo affinamento in autoclave, attraverso dei batonnage delle fecce fini per altri 40 giorni. In questo modo si otterrà un perlage più fine ed elegante, valorizzando ancor più le note minerali e fruttate. Il residuo zuccherino finale è di 15 g/l.

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

**PROFUMO:** note intense di frutta bianca e gialla come la mela Granny Smith e la pera Williams. Piacevoli sensazioni minerali tipiche dei terreni vulcanici.

**GUSTO:** al palato il vino si presenta fresco e sapido, dotato di grande persistenza gustativa.

### ABBINAMENTI:

Grazie alla sua versatilità risulta perfetto sia come aperitivo sia a tutto pasto. Si abbina bene con formaggi e salumi, insalate ricche e saporite ma anche con piatti di carni bianche o paste ripiene. Da provare con risotti a base di funghi porcini o radicchio rosso. Col suo carattere fresco e delicato è il compagno ideale per tutti i piatti a base di pesce e crostacei.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 / 10 °C

BOTTIGLIA (GL71) vetro  
CAPSULA (ALU41) alluminio  
GABBIETTA (FE40) ferro  
TAPPO (FOR51) sughero

RACCOLTA DIFFERENZIATA.  
VERIFICA IL SISTEMA DI RACCOLTA  
DEL TUO COMUNE.

**AZIENDA AGRICOLA VIGNA VECCHIA DI VERONESE COSTANTINO**

Via Fattorelle, 11 - 35030 Cinto Euganeo (PD) - info@vignavecchiawine.it - Cell. 340 7284540