



PROSECCO TREVISO EXTRA DRY

Prosecco Treviso Doc

Tipologia: Spumante Extra Dry

Vitigno: 100% Glera

Gradazione alcolica: 11% vol.

Dati analitici: pH 3.15 – acidità totale 5,70 g/l – zuccheri: 14,0 g/l

Caratteristiche fisiche (pressione afrometrica Bar a 20°C): 5,0 +/- 1,00

Zona di produzione: Veneto - provincia di Treviso

Tipo di terreno: di origine morenica, di medio impasto e argillosi

Altitudine: 30 - 80 s.l.m.

Vendemmia: settembre

Fermentazione: fermentazione primaria avviene a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati

Presa di spuma: a bassa temperatura in autoclavi

Affinamento in bottiglia: 1 mese circa

Temperatura di servizio: 6 – 8 °C

Calice consigliato: flute

Come indicare nella lista dei vini:

Masottina Prosecco Extra Dry

Prosecco di Treviso Doc

Conegliano - Treviso

Note Di Degustazione

Spuma: giustamente evanescente, perlage fine e persistente.

Colore: giallo paglierino scarico.

Olfatto: il dettato olfattivo è gentile e persistente spaziando soave da sensazioni di mela, albicocca e melone bianco alla freschezza dall'agrumi appena colto: cedro, limone, pompelmo rosa.

Palato: fresco, brioso, vivace nella sua eleganza. Il palato si esalta con un frutto fresco, pienamente aromatico dove predomina in perfetto equilibrio olfattivo l'agrumi: pompelmo, limone, cedro. Il finale si evolve in piena morbidezza e armonia.

Caratteristiche: brillante, generoso nella sua immediatezza sensoriale e nella sua viva piacevolezza.

Abbinamenti gastronomici... e non solo: estremamente duttile nei suoi abbinamenti, ottimo come aperitivo, stuzzicante con antipasti a base di salmone ma anche con i primi di crostacei o molluschi. Si può dedicare ad una serata allegra tra amici. Ama un carattere brioso, vivace e mai scontato.