



CAPO DI VIGNA  
PASSIONE E TRADIZIONE

## PROSECCO

*Denominazione di Origine Controllata*

## TREVISO

*Extra Dry*



**Uve:** 100% Glera

**Zona di produzione:** territorio DOC Prosecco Treviso

**Tipologia di terreno:** calcareo, argilloso

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Esposizione:** Nord/Sud

**Tecnica di vinificazione:** dopo attenta selezione in cantina, l'uva viene pigiadiraspata e sottoposta a soffice pressatura.

Il mosto ottenuto fermenta ad una temperatura controllata di circa 18 °C, fino a completo svolgimento degli zuccheri. La successiva presa di spuma avviene in autoclave, a temperatura controllata, fino ad una pressione di circa 4,5 atmosfere.

**Residuo zuccherino:** 14-16 gr/L

**Gradazione alcolica:** 11,5% vol

**Caratteristiche organolettiche:** caratterizzato da un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e da un perlage fine e persistente. Profumo fruttato di mela golden e di fiori bianchi, come acacia e mughetto. Al palato si presenta con un perlage fine, nebuloso. Di spiccata sapidità ed acidità, equilibrata dagli zuccheri che lo rendono armonico. Retrogusto agrumato.

**Abbinamenti:** ottimo come aperitivo.  
Si abbina eccellentemente con i frutti di mare.

**Temperatura di servizio:** 6-8°C