



**GRAPPOLO
NEL CALICE**



PROSECCO EXTRA DRY

Uve:

Glera in purezza

Zona di produzione:

vigneti della zona Euganea

Ceppi per Ha:

3500 - 4000

Uva per ceppo:

da 2 a 4 kg

Tipologia di terreno:

medio impasto tendente all'argilloso con presenza di scheletro.

Metodo di produzione

I vignaioli, come da tradizione, seguono il vigneto in modo da ottenere un'uva integra e di qualità.

La vendemmia viene effettuata nella seconda metà del mese di settembre.

Le prime operazioni di cantina consentono di ottenere un mosto "fiore" mantenendo gli acini integri. La creazione della bollicina, attraverso il metodo Martiniotti, è seguita con maestria nella nostra cantina utilizzando le moderne tecniche e lasciando riposare lo spumante per 3 mesi.

Caratteristiche analitiche:

Acidità 5 g/l

Alcol 11 % vol.

Residuo zuccherino 12 g/l

Pressione 4,8 bar

Caratteristiche organolettiche:

Colore giallo paglierino scarico con o senza riflessi verdolini a seconda del periodo dell'anno. Brillante, con un perlage fine e molto persistente.

Profumi intensi con note aromatiche di mela e agrumate. Netta la sensazione di morbidezza e franchezza.

Al palato si presenta equilibrato, fresco e morbido con accentuata acidità e piacevoli bollicine.

"Le informazioni tecniche sono indicative, non impegnative"