

AI CASALI

PROSECCO DOC

EXTRA DRY

CARATTERISTICHE TECNICHE TECNICAL FEATURES

Provenienza | Area of origin

Provincia di Treviso.

Province of Treviso.

Vitigno | Grape varietal

Glera 100%

Altitudine | Altitude

100/200 m s.l.m. (meters above sea level)

Resa | Yield

18 t/ha

Vendemmia | Harvest

Harvest

Metà settembre.

Mid-September.

Vinificazione | Vinification

Pressatura soffice delle uve e fermentazione dei mosti a basse temperature in serbatoi di acciaio.

Gentle pressing and fermentation at controlled low temperatures in stainless steel tanks.

Presa di spuma | Sparkling process

Rifermentazione in autoclave a 15°C per 1/2 mesi.

Re-fermentation in autoclave at 15°C for 1/2 months.

Gradazione alcolica | Alcohol content

11,5 % vol.

Residuo zuccherino |

Residual sugar

14 g/l

Pressione | Pressure

5 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

Vista | Colour

Giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente.

Pale straw yellow, fine and persistent perlage.

Olfatto | Bouquet

Bouquet delicato dove il floreale prevale sul fruttato. Fiori bianchi di acacia, frutta bianca matura.

Delicate bouquet where floral notes prevail over fruity ones. White acacia flowers, ripe white fruit.

Gusto | Taste

Elegante, persistente, fresco, vivace e intenso.

Elegant, persistent, fresh, lively and intense.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI FOOD PAIRING

Aperitivo, primi piatti leggeri, antipasti di verdura, piatti di pesce.

Aperitif, light first courses, vegetable appetizers, fish dishes.

SUGGERIMENTI RECOMMENDATIONS

Conservazione | Preservation

In luogo fresco al riparo dalla luce.

Keep in a cool place away from light.

Temperatura di servizio | Serving temperature

6-8°C

