

QUOTA 101

**PROSECCO DOC EXTRA DRY
MILLESIMATO
2018**



100% Glera
(già denominata Prosecco)



PERLAGE
Fine e leggero



VENDEMMIA		Tra fine agosto ed inizio settembre, con raccolta manuale delle uve.
VIGNETI		Di proprietà, posti in zona collinare all'interno del Parco Regionale dei Colli Euganei, nel comune di Torreglia in località Luvigliano. Conduzione biologica.
TERRENI		Argillosi, mediamente calcarei, esposizione a sud est.
VINIFICAZIONE		Diraspatura e pressatura soffice. Il mosto viene raffreddato, decantato e fermentato a temperatura controllata (17 gradi circa). Seconda fermentazione: in dicembre il vino pulito viene fatto rifermentare in autoclavi dopo aggiunta di lieviti e zucchero per portare la pressione a circa 4 atmosfere.
COLORE		Giallo paglierino brillante.
PROFUMO		Caratteristico, tipico. Con ricordi di fiori di campo e mela golden.
GUSTO		Morbido, di buona freschezza e sapidità. Equilibrato e persistente nell'aroma.
ABBINAMENTI		Vino da aperitivo. Ottimo anche con primi piatti e secondi di carne bianca o pesce.
GRADO ALC. 11%	ACIDITÀ TOT. 5,9 gr/l	ZUCCHERO RESIDUO 15 gr/l