



BAROQUE PROSECCO DOC EXTRA DRY

Collocazione geografica: Treviso DOC

Vitigno: da uve Glera al 100%

Periodo di vendemmia: da fine settembre a metà ottobre

Vinificazione: spremitura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata, Presa di spuma in grandi recipienti chiusi, a 12-14° C con sosta sui lieviti di circa 2 mesi. La pressione in bottiglia è pari a 5,5 atm

Caratteristiche organolettiche: colore paglierino chiaro, con riflessi verdognoli, la grana è minuta, serrata e persistente. Il profumo è tipico, fine, intenso, con sentori di mela e banana, particolarmente fruttato. Al palato si presenta fresco, pulito, molto armonico, gradevolmente vivace con giusto equilibrio tra dolcezza e acidità

Residuo zuccherino: 13,5 g/l

Gradazione alcolica: 11,5% vol

Indicazioni di servizio: suggeriamo di servire questo spumante alla temperatura compresa tra 5-7° C, stappando la bottiglia al momento del consumo

Abbinamento enogastronomico: come aperitivo e a tutto pasto con cibi delicati

Geographic area: Treviso DOC

Grapes: Glera 100%

Harvest: between the end of September and the beginning of October

Vinification: soft pressing of grapes, then the jusce ferments at a controlled temperature in stainless steel tanks. Second fermentation takes place in large closed cisterns at 12-14° C, with a 2 months-storage on yeast

Tasting notes: light straw yellow in colour with greenish highlights. The texture is fine, compact and persistent. It has a well-typed and delicate fruity bouquet, with hints of apple and banana. Pleasantly lively at the palate with the right balance between sweetness and acidity

Pressure: 5.5 atm

Sugar residue: 13,5 g/l

Alcohol by volume: 11,5% vol

Serving temperature: we recommend serving this sparkling wine at a temperature of 5-7° C. Uncork just before serving

Food pairings: as an aperitif, throughout meals with light foods

