

*Corte  
Vittorio*

# PROSECCO

Denominazione di Origine Controllata

Millesimato Extra Dry



**TIPOLOGIA** Spumante Bianco.

## ASPETTO AGRONOMICICO

Uve: Glera.  
Zona di coltivazione: Veneto.  
Tipologia del terreno: I nostri terreni presentano un caratteristico medio impasto con predominanza a volte argillosa a volte calcarea in base all'apezzamento; comunque di origine vulcanica con esposizione Sud – Sud-Ovest, in zona pedecollinare.  
Sistema di allevamento: Guyot.  
Densità ceppi/ha: densità media 3700 ceppi.  
Resa per ettaro: circa 180 ql. /Ha.  
Vendemmia: nel mese di agosto.

## ASPETTO ENOLOGICO

Vinificazione: pigiatura soffice con una breve macerazione (2-3 ore) a freddo per preservare le caratteristiche del vitigno, pressatura e decantazione a freddo del mosto; fermentazione a temperatura controllata 16° – 18° C in tini d'acciaio senza che avvenga la fermentazione malo lattica, travaso a fine fermentazione e stoccaggio fino alla presa di spuma.  
Presa di spuma: viene svolta con utilizzo di lieviti appositamente selezionati. La rifermentazione si svolge in circa 30-40 giorni, dopo questa operazione viene filtrato a freddo e portato all'imbottigliamento.

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage molto fine e persistente;  
**Profilo olfattivo:** naso elegante con i profumi tipici di pera, acacia e gelsomino. Note vegetali di erba falciata;  
**Gusto:** armonico, persistente, brioso in bocca, si sente una piacevole sensazione acidula con un piacevole retrogusto di amarena;  
**Gastronomia:** ottimo come aperitivo e con antipasti a base di pesce.

Temperatura ottimale di servizio: 6° - 8°  
Gradazione: 11,5 % vol.  
Residuo Zuccherino: 12 gr. /lt.  
Acidità Tot.: 5,6 gr. /lt.