

# PROSECCO EXTRA DRY

---

## *Denominazione Origine Controllata Extra dry*



### VIGNA

**Varietà:** Glera 100%

**Zona di produzione:** S. Giacomo di Roncade – Treviso – Italy

**Anno d’impianto:** 2008

**Densità d’impianto:** 3200 piante ettaro

**Sesto d’impianto:** 2,60 tra le file x 1,20 sulla fila

**Forma di allevamento:** doppio capovolto

**Tipologia terreno:** Argilloso - Limoso

**Resa ad ettaro:** 17000 Kg

**Epoca di raccolta:** Prima decade di Settembre

**Raccolta:** Meccanica

### NOTE

**Denominazione:** D.O.C. Treviso

**Grado alcolico:** 12,00 %vol.

**Acidità totale:** 6,00 gr/l

**Colore:** Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

**Olfatto:** Fruttato con ricordi di mela verde, pera e fiori bianchi.

**Gusto:** Sapido, elegante molto persistente con retrogusto di frutta fresca.

**Abbinamenti:** Ottimo come aperitivo ma anche da tutto pasto. Accompagna risotti e zuppe di pesce, crostacei e pesce da scogliera in genere. Piacevole con dessert non troppo dolci.

**Temperatura di servizio:** 10 °C in flute.