



Parol Vini S.r.l.

TEHNIČKI LIST

PROSECCO SPUMANTE ROSÉ EXTRA DRY DOC

KONTROLIRANA OZNAKA IZVORNOSTI (DOC).



∞ ◆ KLASIFIKACIJA:

Kontrolirana oznaka izvornosti (DOC).

∞ ◆ SORTE GROŽĐA:

Glera 85–90% i Pinot Noir 10–15%, vinificiran u crvenoj boji.

∞ ◆ TLA:

Dobro izložena tla, s iznimkom tresetnih tala ili onih karakteriziranih visokom opskrbljenošću vodom i podizanjem razine vode, kako se zahtijeva u specifikacijama.

∞ ◆ ALKOHOL:

11% vol

∞ ◆ REGIJA PODRIJETLA:

Prosecco DOC područje: pokrajine Belluno, Gorizia, Padova, Pordenone, Treviso, Trst, Udine, Venecija i Vicenza.

∞ ◆ SADRŽAJ ŠEĆERA:

12 g/l

∞ ◆ NAČIN PROIZVODNJE:

Meko prešanje i odvojena vinifikacija grožđa. Fermentacija se odvija na 15–17 °C s odabranim kvascima; druga fermentacija se odvija u autoklavu po metodi Martinotti-Charmat.

∞ ◆ SENZORSKA ANALIZA:

Note svježe ubranog citrusa, breskve i kruške, maline i šumske jagode. U početku suha, ali vrlo mekana.

∞ ◆ PUNJENJE U BOCE:

Punjenje u boce na niskoj temperaturi sterilnom mikrofiltracijom, u izobaričnom okruženju, radi očuvanja perlage.

∞ ◆ PREPORUKA UZ JELA:

Mirisno svježe vino, mlado prirodnom vokacijom. Idealno kao aperitiv. Prikladno je i za samostalno uživanje, pogodno za lagana jela od tjestenine i rižota i jela na bazi ribe. Poslužuje se na temperaturi od 8–10 °C.

∞ ◆ LOGISTIČKI PODACI:

Paleta Prosecco Extra Dry 0,75 - 80 kartona (4 slojeva po 16 kartona svaki) - Jedinica po paleti: 570 - Dimenzije: 120 x 80 x 182 cm - Ukupna težina: 880 kg

Parol Vini S.r.l. • Via Casona 11 • 36056 Tezze sul Brenta VI

Tel. +39 0424 89022

E-mail: info@parolvini.com • Website: www.parolvini.com