



Parol Vini S.r.l.

ТЕХНИЧЕСКАЯ КАРТА

PROSECCO SPUMANTE ROSÉ EXTRA DRY DOC

КОНТРОЛИРУЕМОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ ПРОИСХОЖДЕНИЯ (DOC).



КЛАССИФИКАЦИЯ:

Контролируемое обозначение происхождения (DOC).

СОРТА ВИНОГРАДА:

Глера 85–90% и Пино Нуар 10–15%, винифицированные в красном цвете.

ПОЧВЫ:

Хорошо обнаженные почвы, за исключением торфянистых или характеризующихся высокой обводненностью и подъемом уровня грунтовых вод, как того требуют технические условия.

КРЕПОСТЬ:

11% vol

РЕГИОН ПРОИСХОЖДЕНИЯ:

Просекко DOC: провинции Беллуно, Гориция, Падуя, Порденоне, Тревизо, Триест, Удине, Венеция и Виченца.

СОДЕРЖАНИЕ САХАРА:

12 g/l

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА:

Мягкое прессование и отдельная винификация винограда. Ферментация проходит при температуре 15–17 °C с использованием отборных дрожжей; вторая ферментация проходит в автоклаве по методу Мартинотти-Шармат.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ:

Ноты свежесобранных цитрусовых, персика и груши, малины и земляники. Изначально сухой, но очень мягкий.

РОЗЛИВ:

Розлив при низкой температуре с использованием стерильной микрофилтрации в изобарной среде для сохранения перляжа.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:

Ароматное свежее вино, молодое по природному призванию. Идеально в качестве аперитива. Подходит и для самостоятельного употребления, подходит к нежным блюдам из пасты и ризотто и блюдам из рыбы. Подавать при температуре 8–10 °C.

ЛОГИСТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Паллет Prosecco Extra Dry 0,75 - 80 коробок (4 слоёв по 16 коробок каждый) - Единиц на паллете: 570 - Размеры: 120 x 80 x 182 cm - Общий вес: 880 kg