



Parol Vini S.r.l.

SCHEDA TECNICA

PROSECCO SPUMANTE ROSÉ EXTRA DRY 200 ML DOC

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA (DOC).



∞ ◆ **CLASSIFICAZIONE:** _____

Denominazione di Origine Controllata (DOC).

∞ ◆ **UVE:** _____

Glera 85–90% e Pinot nero 10–15%, vinificato in rosso.

∞ ◆ **TERRENI:** _____

Terreni ben esposti, con esclusione di quelli torbosi o caratterizzati da elevata dotazione idrica e risalita della falda, come previsto dal disciplinare.

∞ ◆ **GRADAZIONE ALCOLICA:** _____

11% vol

∞ ◆ **ZONA DI PROVENIENZA:** _____

Zona della DOC Prosecco: province di Belluno, Gorizia, Padova, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Venezia e Vicenza.

∞ ◆ **TENORE ZUCCHERINO:** _____

12 g/l

∞ ◆ **TECNICA PRODUTTIVA:** _____

Pressatura soffice e vinificazione separata delle uve. La fermentazione avviene a 15–17 °C con lieviti selezionati; la presa di spuma si svolge in autoclave secondo il Metodo Martinotti-Charvat.

∞ ◆ **ANALISI SENSORIALE:** _____

Note di agrumi appena colti, pesca e pera, lampone e fragolina di bosco. Inizialmente asciutto ma molto morbido.

∞ ◆ **IMBOTTIGLIAMENTO:** _____

Imbottigliamento a bassa temperatura mediante microfiltrazione sterile, in ambiente isobarico, per preservare il perlage.

∞ ◆ **ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** _____

Vino fresco fragrante, giovane per naturale vocazione. Ideale come aperitivo. Vino da conversazione, è adatto a primi piatti delicati ed a piatti a base di pesce. Da servire a 8-10 °C.

∞ ◆ **DATI LOGISTICI:** _____

Prosecco 200ml - 88 cartoni (8 strati per 11 cartoni ciascuno) - Pezzi per pallet: 2112 - Dimensioni: 120 x 80 x 175 cm - Peso complessivo: 820 kg

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

Tel. 0424 89022

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