



Parol Vini S.r.l.

SCHEDA TECNICA

PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY DOC 200ML

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA (DOC).



CLASSIFICAZIONE:

Denominazione di Origine Controllata (DOC).

UVE:

Glera almeno 85%; possono concorrere, fino a un massimo del 15%, Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera, Glera lunga, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero vinificato in bianco.

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:

13 g/l

TECNICA PRODUTTIVA:

Le uve, raccolte a maturazione medio-tardiva, sono sottoposte a pressatura soffice, senza macerazione delle bucce. Il mosto fermenta lentamente a 16-18 °C con lieviti selezionati. La presa di spuma avviene in autoclave secondo il Metodo Martinotti-Charmat.

ANALISI SENSORIALE:

Colore giallo paglierino scarico, con perlage fine e persistente. Profumo intenso di fiori, fruttato, persistente e gradevole. Gusto, armonico, rotondo, con piacevole retrogusto di mela. Rotondo e gradevolmente equilibrato.

IMBOTTIGLIAMENTO:

Imbottigliamento a bassa temperatura mediante microfiltrazione sterile, in ambiente isobarico, per preservare il perlage; sovrappressione conforme alla categoria spumante prevista dal disciplinare.

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