



Parol Vini S.r.l.

ТЕХНИЧЕСКАЯ КАРТА

PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY DOC 200ML

КОНТРОЛИРУЕМОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ ПРОИСХОЖДЕНИЯ (DOC).



КЛАССИФИКАЦИЯ:

Контролируемое обозначение происхождения (DOC).

СОРТА ВИНОГРАДА:

Глера не менее 85%; Вердизо, Бьянетта Тревигьяна, Перера, Глера Лунго, Шардоне, Пино Бьянко, Пино Грджико и Пино Нуар, винифицированные в белом цвете, могут составлять максимум 15%.

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:

13 g/l

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА:

Виноград, собранный среднеспозднего срока спелости, подвергается мягкому прессованию, без мацерации кожицы. Сусло сбрасывается медленно при температуре 16–18 °C с использованием отборных дрожжей. Вторая ферментация проходит в автоклаве по методу Мартинотти-Шармат.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ:

Цвет бледно-соломенно-желтый, с тонким и стойким перляжем. Интенсивный аромат цветов, фруктовый, стойкий и приятный. Вкус гармоничный, округлый, с приятным яблочным послевкусием. Округлый и приятно сбалансированный.

РОЗЛИВ:

Розлив при низкой температуре с использованием стерильной микрофльтрации в изобарной среде для сохранения перляжа; избыточное давление соответствует категории игристого вина, предусмотренной спецификацией.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:

Свежее ароматное 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:

Prosecco 200ml - 88 коробок (8 слоёв по 11 коробок каждый) - Единиц на паллете: 2112 - Размеры: 120 x 80 x 175 cm - Общий вес: 820 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