



Parol Vini S.r.l.

TEHNIČKI LIST

PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY DOC

KONTROLIRANA OZNAKA IZVORNOSTI (DOC).



KLASIFIKACIJA:

Kontrolirana oznaka izvornosti (DOC).

SORTE GROŽĐA:

Glera najmanje 85%; Verdiso, Bianchetta Trevigiana, Perera, Glera Lungo, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio i Pinot Noir vinificirani u bijelom mogu doprinijeti do najviše 15%.

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:

15 g/l

NAČIN PROIZVODNJE:

Grožđe ubrano u srednje kasnoj zrelosti podvrgava se mekom prešanju, bez maceracije pokožice. Mošt fermentira polagano na 16–18 °C s odabranim kvascima. Druga fermentacija odvija se u autoklavu po Martinotti-Charvat metodi.

SENZORSKA ANALIZA:

Blijedo slamnato žute boje, s finom i postojanom perlažom. Intenzivna aroma cvijeća, voćna, postojana i ugodna. Okus, harmoničan, okrugao, s ugodnim okusom jabuke. Okruglo i ugodno izbalansirano.

PUNJENJE U BOCE:

Puni se u boce tehnikom sterilne mikrofiltracije na niskoj temperaturi (blizu 0 °C) i u izobaričnom okruženju kako bi se očuvala pjena. Nadpritisak ne manji od 3,5 bara.

PREPORUKA UZ JELA:

Svježe, mirisno, mlado vino po prirodnoj vokaciji. 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:

Marin - 95 kartona (5 slojeva po 19 kartona svaki) - Jedinica po paleti: 570 - Dimenzije: 120 x 80 x 180 cm - Ukupna težina: 779 kg