



Parol Vini S.r.l.

SCHEDA TECNICA

SPUMANTE CUVÉE EXTRA DRY MILLESIMATO

VINO SPUMANTE.



CLASSIFICAZIONE:

Vino spumante.

UVE:

Vitigni a bacca bianca autorizzati e/o raccomandati in Italia (prevalentemente Glera, Pinot, Chardonnay e Garganega).

TERRENI:

Terreni prevalentemente collinari o pedecollinari, anche pianeggianti, ben drenati e con fertilità moderata.

GRADAZIONE ALCOLICA:

11% vol

ZONA DI PROVENIENZA:

Italia.

TENORE ZUCCHERINO:

15 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:

Imbottigliato con la tecnica della microfiltrazione sterile a bassa temperatura (vicino a 0 °C) ed in ambiente isobarico in modo da preservare la spuma. Sovrapressione non inferiore a 3 bar.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Fresco e fragrante, è ideale come aperitivo e vino da conversazione. Accompagna primi piatti delicati e pietanze di pesce. Servire a 8–10 °C.

DATI LOGISTICI:

Pallet Prosecco Extra Dry 0.75 - 80 cartoni (4 strati per 16 cartoni ciascuno) - Pezzi per pallet: 570 - Dimensioni: 120 x 80 x 182 cm - Peso complessivo: 880 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