

PROSECCO DOC

EXTRA DRY



El vino base se traspasa a autoclave para la toma de espuma donde fermenta durante 18-20 días, con la ayuda de las levaduras seleccionadas, a una temperatura controlada entre 15 y 18 °C. Alcanzada la sobrepresión deseada, de unos 6 bares, la masa se enfriá a -4 °C para bloquear la fermentación y favorecer la estabilización. Después se mantiene a una temperatura controlada durante al menos un mes, de manera que se favorece el afinado natural en contacto con las levaduras. Al final se procede a la filtración y al embotellado isobárico.

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

De color amarillo paja tenue, este espumoso despliega al olfato intensos perfumes de cítricos y fruta de pulpa blanca. En la boca se amplía con un sorbo diñámico y rítmico gracias a un perlage extremadamente fino y persistente, hábil para modular en el largo final la expresión aromática de flores primaverales y de fruta dulce y crujiente.

MARIDAJE

Interesante como aperitivo, acompaña muy bien a los entrantes tanto de verduras como de pescado, proponiéndose también como divertido compañero en platos que destacan por su sabor y picantes, sobre todo de la cocina mediterránea y asiática.

VARIEDAD

Glera

ZONA DE PRODUCCIÓN

Zona oriental de la provincia de Venecia

ALTITUD

Tierra baja

TIPO DE SUELO

De origen morrénico, poco profundo y aluvional

SISTEMA DE CULTIVO

Sylvoz, doble giro

DENSIDAD DE PLANTACIÓN

2500 - 4000 cepas por hectárea

FECHA DE VENDIMIA

1ª quincena de septiembre

GRADO ALCOHÓLICO

11,00% vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO

8 - 10 °C

COPA RECOMENDADA

Tulipán de tamaño mediano con boca ligeramente cerrada

CONSUMO

2/3 años

CAJA

6 botellas

FORMATO (cl)

75



TORRESELLA