



FARINA®
WINE TRADITION EVOLVES

Prosecco DOC Extra Dry

La particolare cernita delle uve Glera per produrre il Prosecco e l'arte della vinificazione sono i caratteri distintivi di questo vino. La "presa di spuma", che avviene con il metodo charmat, con l'agitatore dei lieviti per esaltare al massimo la qualità, dà vita ad un seducente perlage, finissimo e persistente.



Vitigni 100% Glera

Ubicazione e Caratteristiche Veneto da 150 a 300 metri slm

Suoli Suoli misti, in prevalenza morenico e argilloso

Forma d'allevamento e densità d'impianto In prevalenza Guyot (4500 viti/ha), il resto Pergola (3800 viti/ha)

Periodo Vendemmia Meccanica per il Guyot, raccolta manuale la Pergola a partire dalla prima decade di settembre

Vinificazione Diraspatura e pigiatura soffice delle uve. Dopo un leggerissimo contatto con la buccia, si procede con la separazione e pulizia del mosto, fermentazione a 18°C., stabilizzazione e passaggio in autoclave per la presa di spuma, senza perdere nulla in aroma e freschezza.

Affinamento Qualche mese in bottiglia

Caratteristiche Organolettiche Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è aromatico, di fiori di campo, mela e tiglio. Al palato è morbido, suadente, con perlage di finezza inebriante.

Dati Analitici Alcol: 11% vol. - Zuccheri: 15 g/l - Pressione: 4,5 atm

Acidità totale: 5,10 g/l - Acidità volatile: 0,16 g/l - Estratto secco: 19,12 g/l

Formati 0,75 l

Abbinamenti Il primo calice è ottimo come aperitivo, ma il suo carattere lo fa eccellere con qualsiasi portata.

Temperatura di Servizio Servire attorno 8° - 10°

Conservazione Un vino spumante da godere giovane con il suo bouquet fresco e delicato, entro 2 anni