



ANTONIO  
INTROVIGNE



Denominazione	<b>PROSECCO EXTRA DRY D.O.C. TREVISO</b>
Vitigno	100% GLERA
Vista	Colore giallo paglierino scarico, da una spuma cremosa ed un fine perlage.
Olfatto	Profumo intenso con note di mela, susina e muschio.
Gusto	Ha una buona morbidezza ed una vivace freschezza.
Acidità	6,5 g/l
Residuo zuccherino	13,3 g/l
Estratto secco	17 g/l
Gradazione alcolica	11,50% vol
Vinificazione	In bianco
Resa per ettaro	150 quintali
Epoca di vendemmia	Prima settimana settembre
Tempo di macerazione sulle bucce	2 ore
Fermentazione	Viene effettuata la fermentazione in bianco con rifermentazione in autoclave a temperatura controllata 17/20° metodo charmat
Affinamento	Più di 30 giorni in vasche di acciaio
Capacità bottiglia	0,75 l
Tipologia imballo	Conf. da 6 bottiglie
Zona di produzione	Loc. Valgranda Mansuè
Tipologia suolo	Ghiaia + argilla
Densità d'impianto	3900
Forma di allevamento	Guyot
Abbinamenti	<i>Si accompagna ad antipasti, primi insaporiti alle erbe, molluschi, pesce, formaggi a pasta molle, dolci</i>
Temperatura di servizio	9/10° stappando la bottiglia solo al momento del consumo