



# AQUERCIA

## PROSECCO MILLESIMATO DOC TREVISO EXTRA DRY

**GRADAZIONE:** 11%

**RESA MASSIMA:** 180q/ha

**COLTIVAZIONE:** Vigneti allevati a Guyot e Sylvoz con densità di allevamento che va dai 2000 ai 3.300 ceppi per ettaro.

**TIPO TERRENO:** Suolo evoluto contenente argilla alluvionale che deriva dai fiumi Livenza e Monticano.

**VINIFICAZIONE:** Il mosto ottenuto tramite una pressatura soffice viene fatto fermentare indipendentemente per l'uva proveniente da ciascun appezzamento. Durante questa delicata fase tutti i parametri fermentativi sono controllati minuziosamente al fine di ottenere un vino che esaltino al massimo la freschezza e fragranza tipiche della piacevolezza del Prosecco. Dopo la creazione di una cuvée ottenuta a seguito di decine di degustazioni e prove in piccolo il vino ottenuto viene trasferito in autoclave per la spumantizzazione con metodo Charmat, quindi imbottigliato.

**COLORE:** Brillante, giallo paglierino tendente al verdognolo.

**PERLAGE:** Fine e persistente.

**SAPORE:** Fruttato, sentori di mela verde, note di pera. Floreale con sentori di glicine e fiori di vaniglia, complesso e persistente.

**SERVIZIO:** È un vino ben equilibrato e molto fresco, gli aromi di frutta sono esaltati da una buona vivacità. Persistente e con un fine retrogusto elegante.

**ABBINAMENTI:** la versatilità è il suo motto. Può essere abbinato, per esempio, alle portate di un antipasto, oppure al classico aperitivo del tardo pomeriggio. In alternativa lo si può gustare anche in abbinamento a primi piatti e a un buon secondo a base di pesce

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Va servito ad una temperatura di 6-7° C

