

SCHEDA TECNICA PROSECCO
EXTRADRY DOC TREVISO





AZIENDA VITIVINICOLA
VANZELLA FLAVIO & C. sas

Via Maglio, 11/A
31058 Susegana
Treviso – Italy

T. +39.0438.781431
F. +39.0438.480887
info@vanzellavini.it



PROSECCO EXTRADRY DOC TREVISO

> DATI COMMERCIALI

Denominazione: Prosecco Extradry Treviso

Colore: giallo paglierino

Profumo: delicato, armonico, floreale

> DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: uve glera (Prosecco)

Zona ubicazione vigneti: Nord Ovest Treviso

Altitudine: 60 metri sul livello del mare (VERIFICA)

Tipo di suolo: ARGILLOSO (VERIFICA)

Orientamento ed esposizione delle viti: est-ovest (VERIFICA)

Sistema di allevamento: Guyot (VERIFICA)

Ceppi/ha: 3500 (VERIFICA)

Resa uva q.li/ha: 100 (VERIFICA)

Epoca vendemmia: fine agosto / inizio settembre (VERIFICA)

> DATI ENOLOGICI (VERIFICA)

Vinificazione in bianco: con lieviti selezionati, macerazione di 12 giorni, le temperature variano dai 26-28° C per favorire l'estrazione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini. Separazione dei vinaccioli al quinto giorno per mantenere i tannini morbidi del vino. (VERIFICA)

Fermentazione Malolattica: sì, con batteri selezionati inoculati in concomitanza con l'inizio della fermentazione alcolica. (VERIFICA)

Affinamento: sì, in tonneau da 500 litri per circa un anno, con sosta sui lieviti rimossi con la tecnica del batonnage. (VERIFICA)

Durata maturazione in bottiglia: 6 mesi prima della commercializzazione. (VERIFICA)

Vita media del vino: adatto all'invecchiamento. (VERIFICA)

> DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %: 60 (VERIFICA)

Acidità totale (gr/lit): 4,80 (VERIFICA)

Ph: 3,80 (VERIFICA)

Alcol: 11,00% vol (VERIFICA)