

TENUTA

CASSETTI

— Linea Tenuta Cassetti - Prosecco Spumante Extra Dry DOC —

SCHEDA TECNICA

Nome : Prosecco Spumante Extra Dry DOC

Uve : Glera 90% - Pinot Grigio 10 %

Prima annata di produzione : 2016

Terreni : collinari o pre-collinari, non molto profondi, ben drenati

Gradazione alcolica : 11 % vol

Zona di provenienza: Regione Veneto

Tecnica produttiva : l'uva medio tardiva, è sottoposta ad una pressatura soffice, senza spappolamento delle bucce e senza macerazione.

La fermentazione del mostro viene effettuata a basse temperature (16-18°C), molto lentamente e con fermenti selezionati.

La presa di spuma avviene in purezza in appositi recipienti a chiusura ermetica (autoclavi) secondo la tecnica denominata "Metodo Charmat"

Analisi sensoriale : colore giallo paglierino scarico, con "perlage" fine e Persistente. Profumo intenso di fiori, fruttato, persistente e gradevole.

Gusto armonico, rotondo, con piacevole retrogusto di mela .

Imbottigliamento : viene imbottigliato con la tecnica della microfiltrazione sterile a bassa temperatura (vicino a 0 ° C) ed in ambiente isobarico in modo da preservare la spuma.

Abbinamenti gastronomici : vino fresco fragrante, giovane per naturale vocazione. Ideale come aperitivo. Vino da conservazione , è adatto a primi piatti delicati ed a piatti a base di pesce .

Da servire a 8-10°C



Tenuta Cassetti srl

Sede Legale : via Landi 7-9 - 25087 Salò (Brescia - Italia)

Sede operativa : via F.lli Rossetti 1 - 25076 Odolo (Brescia - Italia)

Sede produttiva : via Coste Tronto - 64010 Ancarano (Teramo - Italia)

Info@cantineferliga.it - www.ferliga.it

