

TERRA DI VITE  
**TERUZ**

**MILLE920**

Extra Dry

VALDOBBIADENE DOCG Prosecco Superiore

COLORE:	Giallo paglierino. Perlage fine e persistente.
PROFUMI:	Ampio e fruttato, dai sentori di frutta.
SAPORE:	Morbido, fresco e fruttato.
VITIGNI:	Glera 100%.
ZONA DI PRODUZIONE:	Valdobbiadene.
SUOLO:	Eterogeneo. Colline di origine morenica.
ESPOSIZIONE :	Vigneti esposti a sud.
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Doppio capovolto.
VENDEMMIA:	Vendemmiato a mano, dal 15 di settembre al 10 di ottobre.
RESA Q.LI UVA /HA :	135.
VINIFICAZIONE:	Pressatura soffice con presse pneumatiche e con decantazione del mosto. Fermentazione a temperatura controllata (17° - 19°C) con lieviti selezionati.
FERMENTAZIONE PRIMARIA:	Affinamento e sosta in recipienti di acciaio.
PRESA DI SPUMA:	Metodo Charmat, in recipienti di acciaio a pressione per circa 35 giorni.
GRADAZIONE:	11% vol.
RESIDUO ZUCCHERINO:	16 g/l.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI:	Ideale come aperitivo, Bollicina da tutte le ore.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	Raffreddare poco tempo prima di versarlo, e gustarlo a 6° - 8° C.
CONSERVAZIONE:	Conservare in luogo fresco e buio, evitando le lunghe soste in frigorifero.

