



CANTINA  
**LA SALUTE**  
UNDE ORIGO INDE SALUS

*I Millesimati*

**VENTUNO**

PROSECCO EXTRA DRY  
SPUMANTE DOC TREVISO

*Si abbina ad antipasti leggeri, a tutti i tipi di pesce, alle frittiture ed ai primi piatti dai sapori delicati.*

*Temperatura di servizio: 6 - 8 °C*

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Profumo floreale di fiori di campo e fruttato di pera Williams, sapore armonico, fresco ed equilibrato.

**CARATTERISTICHE TECNICHE**

*Zona di Origine:* Ponte di Piave, Monastier, Zenson di Piave e San Polo di Piave.

*Vitigno:* Glera 100%.

*Forma di Allevamento:* Cappuccina e Sylvoz.

*Epoca di Vendemmia:* Prima metà di Settembre.

*Resa Kg Uva Per Ha:* 14.000 kg

*Vinificazione:* In bianco mediante pressatura soffice.

*Fermentazione primaria:* A temperatura controllata e con lieviti selezionati.

*Presatura di Spuma:* 45 giorni metodo Charmat in autoclave orizzontale.

*Affinamento:* sui lieviti da 2 a 3 mesi.

*Alcohol:* 11% Vol

*Residuo Zuccherino:* 14 - 15 g/l

*Acidità Totale:* circa 5,5 - 6 g/l

**FORMATI DISPONIBILI**

Classica 0,75 Litri | Magnum 1,50 Litri