



CANTINA
LA SALUTE
UNDE ORIGO INDE SALUS

Gli Spumanti

AMISTÀ

EXTRA DRY
PROSECCO SPUMANTE
DOC TREVISO

“Amistà” è il termine antico per dire “amicizia”. Richiamo ideale per l’anima conviviale di questo raffinato Prosecco Doc.

*Aperitivo ideale per ogni stagione, soprattutto da solo ma anche come base di cocktail fantasiosi (specie di frutta).
Temperatura di servizio: 6 °C*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Profumo delicato ed intenso, con note molto fiorite e di frutta gialla e pere Williams ed un vago sentore tropicale.

CARATTERISTICHE TECNICHE

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

Vitigno: Glera 100%

Forma di Allevamento: Cappuccina.

Epoca di Vendemmia: Prima metà di Settembre.

Resa Kg Uva Per Ha: 15.000 kg

Vinificazione: In bianco mediante pressatura soffice.

Fermentazione primaria: A temperatura controllata e con lieviti selezionati.

Presa di Spuma: 25 - 30 giorni metodo Charmat in autoclave.

Affinamento: Sui lieviti 45 giorni.

Alcohol: 11% Vol

Residuo Zuccherino: 14 - 15 g/l

Acidità Totale: 5,8 - 6 g/l

FORMATI DISPONIBILI

Classica 0,75 Litri