



GUERRIERI RIZZARDI

## PROSECCO EXTRA DRY Treviso Spumante DOC

### VIGNETI:

Prodotto con uve provenienti da vigneti ben noti alla famiglia grazie alla profonda conoscenza di chi li coltiva per loro. Il vigneto sul versante più fresco della collina di Soligo offre le uve usate per far nascere questo spumante.

**Terreno:** argilloso e calcareo

**Superficie catastale:** diversi ettari

**Densità vigne/ha:** 2.500 – 3.000

**Forma d'allevamento:** Guyot semplice, cappuccina.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Diraspatura e pigiatura in pressa pneumatica. Vinificazione con metodo Charmat e fermentazione di circa 20 giorni a temperature controllata di 15°-16°C.

**Vitigni:** Glera 100%

**Affinamento:** da 2 a 3 mesi in vasche d'acciaio

**Produzione:** 150.000 bottiglie



### DATI ANALITICI DEL VINO:

**Titolo alcolometrico:** 11,10 % (11% in etichetta)

**Acidità totale:** 5.85 g/l

**PH:** 3.8

**Zuccheri riduttori:** 14 g/l

**Pressione:** 5.75 bar

**Potenziale d'invecchiamento:** dal 2012 al 2016