



GUERRIERI RIZZARDI

PROSECCO EXTRA DRY

n/v

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.

Suolo: argilloso e calcareo

Superficie: 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 18°-20°C.

Vitigni: glera 100%

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

Produzione: 140.000 bottiglie

DATI ANALITICI DEL VINO:

Titolo alcolometrico: 11,10 %

Acidità totale: 5.5 g/l

PH: 3.10

Zuccheri riduttori: 16 g/l

Pressione: 5.20 bar

ABBINAMENTI: Eccellente come aperitivo ma superbo nell'accompagnare frutti di mare e fritto di pesce.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: fino a 2 anni dall'imbottigliamento

