



FARINA

VINI PREGIATI IN VALPOLICELLA

SPUMANTE PROSECCO EXTRA DRY

La particolare cernita delle uve Glera per produrre il Prosecco e l'arte della vinificazione sono i caratteri distintivi di questo vino. La "presa di spuma", che avviene con il metodo charmat, con l'agitatore dei lieviti per esaltare al massimo la qualità, dà vita ad un seducente perlage, finissimo e persistente.

VITIGNI:	100% Prosecco
UBICAZIONE VIGNETI:	Veneto
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:	Media collina, da 150 a 300 m. slm.
FORMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO:	Maggior parte Guyot (4500 viti/ha.), il resto Pergola (3800 viti/ha.)
VENDEMMIA:	Meccanica per il Guyot, raccolta manuale la Pergola
VINIFICAZIONE:	Dopo un leggerissimo contatto con la buccia, si procede con la separazione e pulizia del mosto, fermentazione a 18°C., stabilizzazione e passaggio in autoclave, senza perdere nulla in aroma e freschezza.
AFFINAMENTO:	Qualche mese in bottiglia
NOTE ORGANOLETTICHE:	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è aromatico, di fiori di campo, mela e tiglio. Al palato è morbido, suadente, con perlage che inebria.
DATI ANALITICI:	Alcol: 11% vol. Zuccheri: 15 g/l Pressione: 4,5 atm. Acidità Totale: 5,10 g/l Acidità Volatile: 0,16 g/l Estratto Secco: 19,12 g/l
FORMATO (Lt):	0,750
ABBINAMENTI:	Il primo calice è ottimo come aperitivo, ma il suo carattere lo fa eccellere con qualsiasi portata