

BARRO SANTE PROSECCO DOC EXTRA DRY



Denominazione:	Prosecco Doc
Tipologia:	Spumante
Uve:	Glera
Prevalente provenienza uve:	comune di Motta di Livenza
Tipo di terreno:	tessitura franco limosa e argillosa con accumulo di carbonato di calcio in profondità.
Allevamento:	Doppio capovolto e Cappuccina
Densità d'impianto:	3000 piante per ha
Resa Massima:	170 q.li /ha
Vendemmia:	1 settembre – 10 settembre
Vinificazione:	Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata (17-19°C). Affinamento su feccia nobile in acciaio e successiva presa di spuma con metodo charmat.

DATI ANALITICI MEDI

Alcool:	11,50 vol
Zuccheri:	15-17 g/l
Acidità totale:	6 g/l
pH:	3.20

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto:	colore giallo paglierino con spuma e perlage fine e persistente.
Profumo:	fruttato, ricorda la mela gialla, la frutta esotica e la pesca.
Sapore:	sapido, fresco e fruttato.
Abbinamenti:	Eccellente come aperitivo, si abbina a pasticceria secca, stuzzichini e torte non cremose.
Tipo di bicchiere:	calice da vino bianco di media ampiezza.
Temperatura servizio:	8-10°C

SANTE BARRO



AZIENDA AGRICOLA BARRO SANTE

VIA MUGGIA 36, 31045 MOTTA DI LIVENZA (TV)
WWW.BARROSANTE.COM - INFO@BARROSANTE.COM
TEL/FAX +39 0422 76 81 30