

L'EXTRA BRUT

VINO SPUMANTE MILLESIMATO EXTRA BRUT

ITA

Vino spumante che si presenta di un bel giallo paglierino con tenui riflessi verdolini ed un perlage brioso e molto fine. Al naso è fragrante e fruttato, con fresche note di mela golden e pesca bianca, delicatamente floreale con lievi nuance di fiori d'acacia ed accenni agrumati. In bocca entra secco, perfettamente asciutto, offrendo buona struttura ed una decisa sapidità che, fondendosi splendidamente alla struttura acida, lo rende un vino molto piacevole e fresco. Il suo lungo finale è vivacizzato da toni aromatici che ritornano per via retronasale. Ottimo come aperitivo, bevuto sia da solo che in accompagnamento ad antipasti a base di pesce oppure a tempere di fiori di zucca e verdure in genere. È anche uno straordinario vino da pasto abbinato a primi piatti con verdure e frutti di mare, specialità di pesce in genere o a delicate preparazioni di carni bianche.

Uve da cui è prodotto
Collocazione geografica

Glera* (tradizionalmente chiamata Prosecco) delle nostre colline. Sulle pendici dei primi contrafforti dolomitici, nella parte nord della provincia di Treviso, da uve selezionate nei migliori vigneti delle nostre colline.

Periodo di vendemmia
Vinificazione

Seconda metà di settembre. In bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 18°C.

Presenza di spuma

La primavera successiva alla vendemmia, per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi a 12-14°C, con sosta sui lieviti di circa 2 mesi.

Temperatura di servizio
Residuo zuccherino

5-7°C, stappando la bottiglia al momento del consumo. Circa 4,5 g/l.

* A partire dal 2010 Glera è sinonimo di Prosecco. I nuovi disciplinari di produzione non prevedono la tipologia Extra Brut e dunque questo prodotto non può riportare il nome Prosecco.

ENG

Sparkling wine characterized by a lively straw yellow colour with light green glares and by a fine and vivacious perlage. The nose is fragrant and fruity, with fresh notes of Golden apple and white peach, delicately floral and with a soft touch of acacia flowers and hints of orange fruits. The taste is perfectly dry and reveals a good body and a sapidity which combines itself with the acid structure and makes the wine a pleasant and fresh drink. Its long finish is enlivened by the aromatic notes which come into evidence with the olfactory post-sensations. Very good as aperif, served alone or to join fish appetizers, pumpkin flowers or vegetable tempura. It is also an excellent wine to be served all through the meal, with vegetable or shell fish first courses, seafood dishes in general or delicate recipes based on white meat.

Grape Variety
Geographical Location

Glera* (traditionally called Prosecco) grapes grown on our hills. Vineyards situated on the hills of the Dolomitic ridges, in the northern part of Treviso province.

Harvest Period
Vinification

The second part of September. White vinification, that is to say without the skins, at a controlled temperature of 18°C (64,4°F).

Taking on of the Sparkle

In big sealed steel vats at a controlled temperature of 12-14°C (approx. 41-45°F), with permanence on the yeast of about 2 months.

Serving Temperature
Sugar Residual

5-7°C (approx. 41-45°F), uncorking the bottle just before serving. About 4,5 gr/Ltr.

* From 2010 Glera is synonymous of Prosecco. The new regulations which discipline the production of Prosecco do not contemplate the Extra Brut version, therefore this sparkling wine can not indicate Prosecco on its label.

