

## PROSECCO D.O.C. TREVISO EXTRA DRY "PARK"

Forse la migliore espressione del Prosecco, dove gli zuccheri residui esaltano le inebrianti note fruttate e il finissimo perlage accarezza il palato facendone un vino adatto ad ogni occasione.

Va servito a 6 – 8 °C / Gradazione 11% vol.

### DATI COMMERCIALI

DENOMINAZIONE	PROSECCO D.O.C. TREVISO EXTRA DRY
COLORE PROFUMO	GIALLO PAGLIERINO, PERLAGE MINUTO
	PROFUMO ELEGANTEMENTE FRUTTATO CHE ACCENNA ALLA MELA, PERA ED AGRUMI ACCOMPAGNATI DA UN SOFFIO DI FIORI BIANCHI

SAPORE SAPORE MORBIDO E ASCIUTTO ALLO STESSO TEMPO

### DATI AGRONOMICI

UVE UTILIZZATE	GLERA (MINIMO 85%), CHARDONNAY, VERDISO
UBICAZIONE VIGNETI	COLLE UMBERTO, NORDEST DELLA PROVINCIA DI TREVISO IN VENETO
TIPO DI SUOLO	MEDIO IMPASTO DA COLLINA MORENICA
ORIENTAMENTO VIGNE	NORD-SUD
ESPOSIZIONE DEI VIGNET	EST
EPOCA VENDEMMIALE	FINE AGOSTO – INIZIO SETTEMBRE DATI

### ENOLOGICI

VINIFICAZIONE	PRESSATURA SOFFICE E VINIFICAZIONE CON IL METODO TRADIZIONALE IN BIANCO A TEMPERATURA CONTROLLATA
SPUMANTIZZAZIONE	METODO CHARMAT CON BREVE RIFERMENTAZIONE
AFFINAMENTO	IN CONTENITORI D'ACCIAIO
MATURAZIONE	30 GIORNI CIRCA IN BOTTIGLIA PRIMA DELLA COMMERCIALIZZAZIONE

ALCOOL SVOLTO 11% VOL.

ACIDITÀ 5,4 GR/LT

ZUCCHERI RESIDUI 15 GR/LT

TIPOLOGIA SPUMANTE EXTRA DRY

### ALTRI DATI ABBINAMENTI

OTTIMO IN OGNI OCCASIONE, ANCHE CON I FRUTTI DI MARE, LE PASTE, LE CARNI BIANCHE, I FORMAGGI FRESCHI E LA PASTICCERIA SECCA

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6 – 8 °C

CONSERVAZIONE AL FRESCO LONTANO DA LUCE E CALORE

### PREMI

2013 - LONDON I.W.S. COMPETITION  
SILVER MEDAL - PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY "PARK" 2013 - XV  
CONCORSO REGIONALE ENOCONEGLIANO  
DIPLOMA DI MERITO PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY "PARK" 2011 -  
GRAN PREMIO INTERNAZIONALE DEL VINO "MUNDUS VINI". SILVER  
MEDAL PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY  
2004 - VI CONCORSO REGIONALE "ENOCONEGLIANO"  
DIPLOMA DI MERITO PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY  
2001 - III CONCORSO REGIONALE "ENOCONEGLIANO"  
DIPLOMA DI MERITO PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY

