

TREVISO

EXTRA DRY

Tutti gli spumanti dell'azienda LE RUGHE, dopo la presa di spuma con metodo "Charmat/Martinotti", permangono a bassa temperatura in autoclave, per minimo tre mesi.

Le bollicine e i profumi delicatamente fruttati si affinano, e pur non sprigionando una pressione elevata, al palato risulta piacevolissimo l'abbinamento di acidità, spuma e amabilità.

SCHEDA TECNICA

zona di produzione:
zona collinare della provincia di Treviso

vitigno:
(Glera) Prosecco

forma di allevamento:
Cappuccina modificata

vendemmia:
10 - 15 settembre

resa:
135 quintali per ettaro

tecnologia adottata:
vinificazione in bianco con pressatura soffice
decantazione statica e fermentazione
a temperatura controllata

presa di spuma e affinamento:
rifermentazione in autoclave
"metodo Charmat/Martinotti"
per minimo 90 giorni

ABBINAMENTO:

sofisticati aperitivi, risotti di pesce, carni
bianche e dolci secchi, il tutto pasto
per eccellenza

CONFEZIONE:

codice ean: 8033254467024

cod. prodotto: 01DOCE02B07

n° bott. per pallet: 480

CARATTERISTICHE ANALITICHE:

alcohol:
11,5% vol

residuo zuccherino:
15 g/l

acidità:
5,8 g/l

pressione:
4,9 atm

CONSERVAZIONE E TEMPERATURA:

conservazione:
in luogo fresco e asciutto
bottiglie verticali

temperatura di servizio:
4 °C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

perlage e spuma:
fine e persistente

profumo:
note di fiori di biancospino, floreale e mela
"golden"

gusto:
delicatamente aromatico, delicato e sapido



0,75 L



6 bott. per box