



*San Simone*<sup>®</sup>

## LINEA SPUMANTI

### IL CONCERTO Prosecco DOC Extra Dry



**CURIOSITÀ:** il Prosecco Doc nella versione extra dry ha un residuo zuccherino più elevato rispetto al brut che lo rende ancor più piacevole e suadente. Rappresenta l'aperitivo per eccellenza in compagnia del prosciutto di San Daniele.

**Zona di Produzione:** colline di Conegliano e Vittorio Veneto, nella provincia di Treviso, e comuni di Porcia ed Azzano Decimo.

**Varietà:** 100% Glera.

**Vigneti:** forma di allevamento a capuccina e a guyot doppio, 3.500 piante per ettaro, resa 110 ql/Ha.

**Epoca di vendemmia:** II/III settimana di settembre.

**Vinificazione:** diraspigiatura, pressatura soffice, svinatura, decantazione e fermentazione in acciaio per 8-10 giorni a temperatura controllata (16-18°C), riposo in acciaio in attesa della presa di spuma.

**Spumantizzazione:** rifermentazione del vino-base in autoclave per circa 30 giorni a temperatura costante tra i 14-16°C, fino al raggiungimento di 6 bar di pressione; la massa viene raffreddata a -4°C per bloccare la fermentazione e favorire la stabilizzazione e mantenuta in seguito ad una temperatura controllata di 8-10°C per un mese, in modo da favorire l'affinamento naturale a contatto con i lieviti. Al termine di questa fase si procede alla filtrazione ed all'imbottigliamento isobarico.

**Gradazione alcolica:** 11% vol.

**Capacità di invecchiamento:** da bere subito per apprezzarne la freschezza.

**Perlage:** fine, delicato, persistente che assicura la pulizia del palato.

**Colore:** giallo paglierino brillante con accenni di riflessi verdognoli.

**Profumo:** nitido, lievemente aromatico, cremoso con aromi olfattivi di mela, pesca, acacia e miele.

**Gusto:** morbido, persistente, sostenuto da una acidità sapida, con note di mela renetta e pesca bianca, coniuga elegante struttura e piacevole serbevolezza.

**Abbinamenti:** ottimo come aperitivo ma anche a fine pasto con frutta fresca e con pasticceria da forno.

**Temperatura di servizio:** servire a 7-9°C.