



AZIENDA VITIVINICOLA BORGA
via Roma, 85 • 31040 Chiarano (TV) • Tel. +39 0422.746078 Fax +39 0422.746852
www.cantineborga.it • info@cantineborga.it

Prosecco Treviso Spumante Extra Dry

Denominazione di Origine Controllata

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di un colore giallo paglierino luminoso, è un vino dalle leggere note floreali e di frutta. Caratterizzato da bollicine di buona persistenza, morbido e asciutto al palato.

ABBINAMENTO CON I CIBI

Ideale come aperitivo o per accompagnare piatti a base di pesce.

VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco con pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata 16°-18° C, aggiunta di lieviti selezionati.

ZONA DI PRODUZIONE:
Marca Trevigiana

VITIGNO:
Glera

NATURA DEL TERRENO:
Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot Capovolto

GRADAZIONE ALCOLICA:
11,00%

AFFINAMENTO:
Da 1 a 3 mesi in vasche di acciaio

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE:
Metodo Martinotti (Charmat)

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
Servire a 6°-8° C.

FORMATO:
750 ml - 1500 ml

RESIDUO ZUCCHERINO:
14 g/l.

PRESA DI SPUMA:
30 giorni

