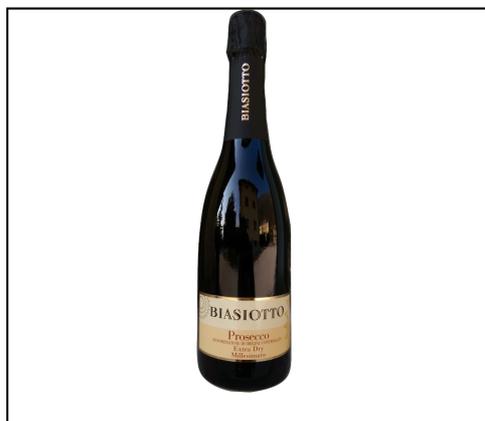


# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Biasotto

## NOME DEL VINO

Biasotto Prosecco Spumante  
Extra Dry Doc

## DENOMINAZIONE

Prosecco Spumante Doc Extra Dry

## CLASSIFICAZIONE

DOC

## ANNATA IN COMMERCIO

2020

## REGIONE DI PROVENIENZA

Veneto

## TIPOLOGIA

Spumanti

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Area Prosecco Doc

## VINIFICAZIONE

L'uva viene trasferita alla diraspa/pigiatrice e il pigiato trasferito nella pressa soffice che estrae tutto il mosto. Il mosto passa poi nelle vasche d'acciaio dove inizia la fermentazione grazie all'aggiunta di lieviti selezionati. Il prodotto base, aggiunto di zucchero di canna e di lieviti selezionati, va in autoclave per la rifermentazione e la presa di spuma e una volta ottenuto lo spumante, si raffredda il tutto a circa -2 C° per un periodo che va da uno a tre mesi.

## AFFINAMENTO

Autoclave

## VITIGNO/I

100% Glera

## ALLEVAMENTO

doppio capovolto

## ESPOSIZIONE

Sud-Ovest

## ALTITUDINE

pianura

## ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

12

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

ghiaioso

## EPOCA DI VENDEMMIA

settembre

## ETTARI VITATI

19

## RESA PER ETTARO

170 q

## ENOLOGO/CONSULENTE

Biasotto Andrea

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

4 - 6°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

200.000

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

3526S