



ALNÈ - EXTRA DRY PROSECCO D.O.C. TREVISO

Il Prosecco per eccellenza

Origine: vigneti vocati della Denominazione situati esclusivamente nel territorio trevigiano

Vitigno: Glera min 85% e altre varietà locali

Sistemi di allevamento: a filare, a Sylvoz e a cappuccina

Resa: 180 q/ha max

Periodo raccolta: durante il mese di settembre

Vinificazione: l'uva viene rapidamente portata in cantina, pressata intera in maniera soffice. Il mosto viene fermentato limpido con lieviti selezionati a temperatura controllata di 18°. La spumantizzazione ha luogo in autoclavi d'acciaio a temperatura di 18°, ad opera di lieviti selezionati, per almeno 30 giorni

Alcool: 11% vol.

Residuo Zuccherino: 14.5 - 15 gr/l

Acidità totale: 5.5 - 6 gr/l

Colore: giallo paglierino, brillante

Perlage: a grana fine

Profumo: al naso si avvertono note di macedonia di frutta, accompagnate da un piacevole bouquet floreale

Sapore: in bocca il vino regala un piacevole equilibrio con un leggero residuo zuccherino, conferendo una sensazione armoniosa e scorrevole

Abbinamenti: ideale per un piacevole aperitivo in compagnia. Perfetto anche per accompagnare primi piatti a base di pesce oppure per un tradizionale fritto misto

Servizio: 6° - 8°C, in calice aperto

Conservazione: conservare in luogo fresco e buio

Formati: 0,75L - 1,5L e 3L

Curiosità: il termine *Alnè* identifica la "fonte d'acqua". E' il luogo del primo insediamento delle popolazioni di Vidor, grazie alla presenza di una fonte d'acqua ai piedi delle colline

Riconoscimenti:

VINETIA 3,5/4 rosoni - Guida Vinetia 2024, AIS Veneto



Wine Channel Best Italian Wine Selection 2023