



POCONOTO

PROSECCO DOC EXTRA-DRY SPUMANTE

Vitigno

100% glera

Zona di produzione

Colli trevigiani (treviso, veneto)

Forma di allevamento

- Doppio capovolto, con densità d'impianto di 3500/4000 ceppi ha
- Silvoz, con densità d'impianto di 3000/3500 ceppi ha

Epoca di vendemmia

seconda - terza decade di settembre

Tecnica di vinificazione, spumantizzazione ed imbottigliamento

- Raccolta dell'uva a mano o meccanica
- Diraspatura
- Raffreddamento dell'uva a 18°C
- Pressatura soffice
- Fermentazione in acciaio a 16°C
- Conservazione in acciaio a 8-10°C
- Presa di spuma in autoclave (metodo charmat), a 16°C
- Imbottigliamento sterile per microfiltrazione a 0°C

Analisi

Alcool: 11,00%

Zuccheri: 17 g/l

Acidità totale: 5,20 g/l

pH: 3,25

Acidità volatile: 0,22 g/l

Pressione: 5,0 bar

Anidride solforosa totale: 140 mg/l

Anidride solforosa libera: 30 mg/l

