

PIAZZA

SCHEDA TECNICA extra dry



Denominazione	PIAZZA MASSIMO Prosecco DOC Extra Dry
Classificazione	Denominazione di Origine Controllata (DOC)
Origine del nome	famiglia PIAZZA viticoltori e vinificatori da diverse generazioni
Tipologia	Spumante
Uve	Glera
Zone di provenienza delle uve	Colli di Valdobbiadene nei comuni di Vidor e Farra di Soligo

Altezza media dei vigneti	Altitudine 180 – 350 m. slm
Tipo di terreno	Eterogeneo, presenti in gran numero colline di origine morenica.
Giacitura ed esposizione	Suolo argilloso spesso calcareo, magro, asciutto e poco profondo soprattutto alle altitudini maggiori. Colline spesso con forti pendenze sistemate a girappoggio con esposizione prevalente a Sud.
Sistemi di allevamento	Doppio capovolto, Cappuccina,
Densità d'impianto	2200 -2500 piante per ettaro
Resa Massimo	135 q.li /ha
Vendemmia	15 settembre – 30 settembre
Vinificazione	Pressatura soffice con presse pneumatiche, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (17-19°C) con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per tre mesi
Presatura di spuma	Metodo italiano in autoclavi di acciaio.
Temperatura di rifermentazione:	15-17°C. Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°C)
Ciclo finale	Microfiltrazione prima dell' imbottigliamento per separare le cellule dei lieviti dal vino spumante Durata del ciclo: circa 40 gg.
Dati analitici medi	Alcool 11% vol. , Zuccheri 14-17 g/l Acidità totale 6 g/l pH 3.20 Pressione 4.80 / 5 bar
Abbinamenti gastronomici	Eccellente aperitivo è adatto a tutte le occasioni di incontro e di festa. Si abbina a pasticceria secca, stuzzichini e torte non cremose. Particolarmente adatto ad accompagnare pandoro e panettone.
Servizio	Raffreddare poco prima dell' uso a 7-8° C. Ideale servire con secchiello e ghiaccio.
Tipo di bicchiere consigliato	Il calice da vino bianco di media ampiezza. Meglio evitare la flûte che, pur permettendo un'ottima visione del perlage, non lascia sviluppare e cogliere al meglio i profumi.
Conservazione	In luogo fresco e buio. Evitare lunghe soste in frigorifero.

COLBERTALDO