

# Tenuta Monte San Giorgio

## PROSECCO



### DENOMINAZIONE

Veneto Denominazione di Origine Controllata Prosecco extra dry

### ZONA DI PRODUZIONE

Italia, regione Veneto, provincia di Padova, comune di Cervarese Santa Croce  
Uve provenienti dal vigneto "Natio"

### CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Medio impasto  
Vigneto in pianura

### VITIGNO

Glera 100%

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot bilaterale

### RESA PER ETTARO

120 q.li

### ETÀ MEDIA DELLE VITI

10 anni

### VENDEMMIA

Meccanica, nella seconda decade di settembre

### VINIFICAZIONE

Diraspatura; pressatura soffice; flottazione; fermentazione alcolica a temperatura controllata tra 16 e 18°C in vasca di acciaio inox. Affinamento nel periodo invernale. Rifermentazione in autoclave con metodo Martinotti-Charmat fino al raggiungimento di 3,5 atm. imbottigliamento.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

COLORE: paglierino.

PERLAGE: fine e persistente.

PROFUMO: floreale, che ricorda i fiori di glicine, fruttato con caratteristiche note di mela e pera.

SAPORE: fresco, fine, non particolarmente asciutto.

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcol: 11,0 % Vol.

Acidità totale: 6,00 g/l

Residuo zuccherino: 12-17 g/l

### ABBINAMENTO

È l'aperitivo ideale. Consigliato anche l'abbinamento con antipasti a base di molluschi e crostacei. Si accompagna anche a dolci secchi.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8°C