

Carta informativa dei prodotti



Nome	PROSECCO Millesimato Extra Dry		
Gruppo	SPUMANTI		
Annata	2022	Contenuto (cl)	75
Produttore	TERREDIRAI		
Gradi	11	Colore	B
		Garanzie	DOC



Descrizione

Vitigno	100% Glera		
Vino	Treviso DOC		
Zona	San Polo di Piave (Treviso)		
Regione	Veneto		
Produttore	<p>A guidare Terre di Rai è Sandra de Giusti, imprenditrice che non ha avuto alcun indugio nell'intraprendere la strada che oggi le consente di lavorare accanto ai suoi tre figli, condividendo la loro grande passione per la coltivazione della vigna e la produzione di vino. Una passione che si tramanda da generazioni e che ancora oggi accompagna e scandisce il lavoro nei vigneti di una famiglia di origini contadine. Le terre sono quelle appartenute alle più antiche famiglie presenti nel territorio e rese produttive e ancor più fertili dalle braccia dei suoi mezzadri. Sandra, si fa oggi custode di queste terre ricamate da infinite distese di vigneti autoctoni sulla sinistra del Piave, in provincia di Treviso. Sostenuta da un'inarrestabile intraprendenza e creatività si è prefissata importanti obiettivi, è lei stessa a controllare ogni singola parte del processo produttivo, coordina la raccolta delle uve con i conferitori, segue la vinificazione supportata da un enologo, supervisiona le fasi di affinamento del prodotto, il suo imbottigliamento e il confezionamento. È lei a studiare quale veste e personalità dare alla bottiglia e ad esplorare, insieme ai figli, le vie e le opportunità per far conoscere anche all'estero le sue creazioni.</p>		
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente		
Profumo	Floreale, fruttato, fiori d'acacia, mela verde, buccia di limone, pompelmo		
Sapore	Morbido, leggermente amabile, sapido, minerale, pasta di mandorle nel finale		
Acidità	5,9	Estratto	19
		Ph	3,2
Affinamento	Metodo Martinotti in autoclave con rifermentazione naturale, 30 giorni in bottiglia dopo l'imbottigliamento		
Imbottigliam.	Dosaggio Extra Dry 17g/l		
Età vigneti		Ceppi	2800
Produzione		Altitudine	30 metri s.l.m Sud-
Resa	120q/ha		
Vendemmia	Metà Settembre		
Età ottimale	2-3 anni	Temp. ottimale	6-8°C
Bicchieri	Calice da spumante		
Zona di prod.	Rai di San Polo di Piave		

Maturazione

Vinificazione Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

Allevamento Sylvoz doppio capovolto

Suolo Argilloso, sabbioso, ghiaioso

Abbinamento Ottimo come aperitivo servito con verdure pastellate, frittura, eccellente con pesce crudo, ostriche, tartufi di mare, scampi. paste fredde con frutti di mare, formaggi freschi, merenda con salame tipico e giardiniera

Commento

Data: 19/12/2023