



Terrae  
d'Argilla

PROSECCO  
D.O.C.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

EXTRA DRY  
TREVISO



## PROFILO SENSORIALE

Il colore è giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, il perlage è brioso e persistente, spuma abbondante ed evanescente, buona struttura. Il bouquet si completa con sentori di mela golden. Al naso è fragrante e fruttato, con fresche note di pesca bianca e gelsomino, ricorda delicatamente i profumi floreali con dolci nuance di fiori d'acacia. Il gusto è delicatamente amabile e con dai lievi accenni di frutti esotici che culminano però in un retrogusto decisamente sapido.

## ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Spumante ottimo per cocktail, aperitivi e stuzzichini, perfetto con il fritto di pesce, tempere di fiori di zucca e con i fingerfood in generale. Consigliabile per degustazione di formaggi dal sapore intenso e deciso, serviti con mostarde piccanti, salse chutney e miele. Superbo abbinato a torte non cremose e pasticceria secca. Connubio ideale con pandoro e panettone.

## COMPOSIZIONE DEL SUOLO

La coltivazione dei vigneti avviene in un terreno composto da argille di medio impasto con una predominanza di stratificazioni argillose alluvionali non omogenee, ricche di carbonati.

## VIGNETO

La zona di produzione è quella del Treviso DOC, in una dolce campagna a pochi passi dal centro storico di Treviso, nel pieno centro della Favolosa Marca Trevigiana. Il vitigno è Glera 100%. I filari sono orientati in direzione nord-sud, coltivati in pianura a sylvoz, un allevamento ideale per la conformazione del terreno che garantisce frutti con sensazioni aromatiche, acidità e sapidità, tratti distintivi del Terrae d'Argilla Prosecco DOC Extra Dry.

## VENDEMMIA

La vendemmia viene eseguita a mano nella prima metà di settembre selezionando solo i migliori grappoli.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

I migliori grappoli, sapientemente selezionati, vengono diraspati e lasciati riposare per 5-10 ore ad una temperatura controllata di 10-12°C (processo di criomacerazione); grazie a questo procedimento, il mosto si impregna di sostanze cedute dalle bucce che aumentano ed esaltano fragranza e sapidità. La fermentazione primaria avviene anch'essa a temperatura controllata con l'ausilio di lieviti selezionati, mentre la presa di spuma, seconda fermentazione, avviene in autoclavi a bassa temperatura. Grazie a tale processo si garantiscono quelle piacevoli e persistenti sensazioni floreali e di frutta appena colta, tipiche della glera trevigiana. Il processo di spumantizzazione è il Metodo Martinotti.

## BOTTIGLIA, CONTENUTO E CONFEZIONAMENTO

Bottiglia formato speciale "Monterossa" da 75 cl. Casse da 6 bottiglie.