

Pecolon DOC Extra dry

Pecolon è il nome del vitigno di produzione del nostro spumante Prosecco DOC Extra dry, situato nelle colline più alte ed impervie di Refrontolo, nei pressi del "Molinetto della Croda".

Zona contraddistinta da un terreno su substrato che varia dai conglomerati, alle marne ed alle siltiti.

La raccolta, rigorosamente manuale, si effettua verso la fine del periodo di vendemmia, ultimi giorni di settembre.

Il mosto fiore è ottenuto con una spremitura soffice delle uve e viene lavorato con un attento controllo delle temperature, così da mantenere intatta l'aromaticità propria delle uve.

Viene lasciato riposare in contenitori in acciaio inox per un lungo periodo, successivamente viene messo in autoclavi per la sua lenta spumantizzazione, circa 60 giorni.

Tutto ciò fa sì che Pecolon Extra dry mantenga tutte le sue caratteristiche organolettiche.



ZONA DI ORIGINE: Colline di Refrontolo

VITIGNI: 100% Glera

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

DENSITA' DI ALLEVAMENTO: 3500 ceppi per ettaro

EPOCA DI RACCOLTA: Fine settembre

GRADAZIONE ALCOLICA: 11%

RESIDUO ZUCCHERINO: 14,9 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,17 g/l

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE: 92 mg/l

COLORE: Brillante, giallo paglierino con riflessi verdolini

PROFUMO: Note floreali con spiccato sentore di pera William e meletta

SAPORE: È un vino con una buona armonia tra la percezione di amabilità e di acidità, unite ad una leggera sapidità, che caratterizza un vino di corpo. È persistente il piacevole retrogusto fruttato

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7 – 8 °C.