



TENUTA PRA' DE ORO



Prosecco DOC Extra Dry

Autentico nel gusto e nei profumi, un prosecco elegante dal perlage fine e persistente.



TENUTA AGRICOLA PRA' DE ORO

La Società Agricola Tenuta Pra' De Oro si estende con i suoi 5 ettari ad Albina di Gaiarine, in provincia di Treviso a due passi dal Friuli. I vigneti, mantenuti con amore e passione, donano le uve Prosecco Glera e uve Chardonnay utilizzate per i vini e per il Prosecco Treviso DOC di alta qualità, con certificazione SQNPI e tracciabilità di filiera.

Caratteristiche del vitigno e del terreno:

- Zona di produzione: zona pianeggiante della DOC Treviso
- Vitigno: Glera
- Terreno: limoso-argilloso asciutto magro e poco profondo

Vendemmia e vinificazione:

- Forma di allevamento: Guyot – Sylvoz
- Epoca di vendemmia: prime due settimane di settembre
- Vinificazione: in bianco mediante pressatura soffice, fermentazione primaria a temperatura controllata e con lieviti selezionati
- Presa di spuma: metodo Martinotti (Charmat), lenta fermentazione per almeno 45 giorni a bassa temperatura
- Alcol: 11% Vol
- Residuo zuccherino 13,5 – 14 g/l
- Acidità totale: 5,50 – 6,50 g/l

Degustazione e abbinamenti:

- Perlage fine e persistente
- Profumo: delicati sentori fruttati di mela gialla e pesca con note floreali di glicine e acacia.
- Abbinamenti: il classico aperitivo beverino, accompagna antipasti a base di salumi, ottimo per i primi piatti a base di pesce e le zuppe di legume, risotti delicati, carni bianche e verdure come l'asparago i carciofi, amico fedele di dolci a base di crema e frutta fresca.
- Temperatura di servizio 6° -8°C

Certificazioni:

- Denominazione di Origine Controllata (DOC)
- Certificato SQNPI