

# O75

CARATI

## MILLESIMATO EXTRA DRY

**UVE**

80% Glera, 20% Chardonnay

**ZONA DI PRODUZIONE**

Alta marca trevigiana e pordenonese

**TIPOLOGIA DEL TERRENO**

Morenico

**SISTEMA DI IMPIANTO**

A cappuccina o a doppio capovolto

**DENSITÀ DELL'IMPIANTO**

Media

**EPOCA DI VENDEMMIA**

Prima metà di settembre

**DISPONIBILITÀ**

Fine anno

**GRADO ALCOLICO**

11% vol

**RESIDUO ZUCCHERINO**

13-15 g/lit

**ACIDITÀ TOTALE**

5,9 g/ lit

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

6 - 7° C

**BICCHIERE CONSIGLIATO**

Bicchiere a calice

**DURATA**

Due anni

**FORMATO (ml)**

750

**SCHEDA TECNICA**

Dopo una leggera e soffice pigiatura, il mosto fermenta senza bucce in serbatoi d'acciaio a una temperatura controllata di 17°- 18° per circa dieci giorni con l'aggiunta di lieviti selezionati. Presa di spuma in autoclave per circa due mesi a bassa temperatura di 14°- 15° per favorire una lenta rifermentazione e ottenere un perlage fine ed elegante. Segue sosta sui lieviti per circa due mesi.

**SCHEDA ORGANOLETTICA**

Colore giallo paglierino brillante, perlage a grana finissima e persistente. Profumo fruttato di mela verde, pera e sentori agrumati. Piacevolmente brioso per lo sciogliersi della spuma al palato, avvolto da una gradevole sapidità e acidità.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Ottimo come aperitivo, può aprire e chiudere i pasti. Perfetto con crostacei e molluschi, è ideale per occasioni celebrative importanti, ma anche per spuntini veloci.