



# VILLA CORNARO



<b>TIPOLOGIA</b>	<b>PROSECCO DOC EXTRA DRY</b>
<b>CODICE EAN</b>	8001906998486
<b>ZONA PRODUZIONE</b>	I ghiaiosi e fertili terreni di natura alluvionale attraversati dal medio corso del Piave lungo le vallate dell'alta piana trevigiana.
<b>VINIFICAZIONE</b>	Le uve vengono raccolte nella seconda decade di settembre. Il mosto ottenuto da una pigiatura soffice dell' uva viene subito separato dalle bucce, chiarificato e fatto fermentare a temperatura controllata di 17 C°, con l' utilizzo di lieviti selezionati varietali. Ottenuto il vino base si procede poi alla presa di spuma in autoclave (metodo charmat) al termine della quale si effettua una stabilizzazione a freddo e una filtrazione prima dell' imbottigliamento.
<b>CARAT. ORGANOLETTICHE</b>	Di colore giallo paglierino scarico e riflessi verdognoli, magnifica il degustatore con sensazioni floreali all'olfatto, dove si riconoscono anche sfumature fruttate di mela e pesca bianca. Fresco, pulito, con perfetto equilibrio tra la parte acidula e zuccherina. Ancora al palato, una buona persistenza sostenuta da una morbida e avvolgente carbonica.
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	Ideale fuori pasto, per meglio apprezzarne le caratteristiche di grande morbidezza e briosità, ma altrettanto piacevole in abbinamento ai crostacei, ai crudi e ai risotti di mare.
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	8 C°
<b>ALCOOL % VOL</b>	11
<b>ZUCCHERI RESIDUI % VOL</b>	1,8
<b>ACIDITA' TOTALE gr/lt</b>	5,8
<b>SO2</b>	124
<b>BOTTIGLIA</b>	Champagnotta Collio
<b>BOTTIGLIE CARTONE</b>	6
<b>CARTONI STRATO E-PAL</b>	16
<b>CARTONI EPAL</b>	80

*“Le informazioni tecniche sono indicative, non impegnative”*

**TOSER VINI S.P.A.**

Sede amministrativa e Stabilimenti: Via Villanova, 12 - 35010 - Trebaseleghe , PD - T (+39) 049.9385029 - F (+39) 049.9386603

Sede sociale: Via Piave, 11 - 31052 - Maserada sul Piave, TV

www.toservini.com | info@toservini.com