

# TOSTI

## 1820

### Canelli

## ORO

### PROSECCO DOC

#### Extra Dry

Il lungo processo di fermentazione e affinamento a bassa temperatura secondo il metodo Martinotti di circa 4 mesi dona al prosecco oro la sua straordinaria mineralità e freschezza.

Il profumo è caratteristico delle uve di origine con sentori di pera, mela verde e fiori bianchi.

Il suo perlage persistente si sviluppa in una spuma vivace offrendo una bollicina di charme versatile e moderna, adatta ad ogni situazione, da godersi come aperitivo o a tutto pasto.



**VITIGNO:** Glera

**TERRITORIO:** province di Treviso e Belluno.

**TERRENO:** eterogeneo in prevalenza calcareo.

**EPOCA DELLA VENDEMMIA:** inizio di settembre.

**RACCOLTA:** manuale.

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice dell'uva e successiva ed immediata refrigerazione del mosto.

**FERMENTAZIONE:** in grandi contenitori pressurizzati a temperatura controllata e affinamento lungo di 4 mesi sui lieviti.

#### **DATI TECNICI**

**ALCOL:** 11,0% vol

**ACIDITÀ:** 6 g/l in ac tartarico

**ZUCCHERI:** 16 g/l

**SOVRAPRESSIONE:** 5,5 bar

#### **PROFILO SENSORIALE**

**SPUMA:** vivace

**PERLAGE:** fine, costante e persistente.

**COLORE:** giallo paglierino scarico con riflessi brillanti.

**PROFUMO:** gentile e fresco. La delicata vena aromatica si fonde con le note fruttate.

**SAPORE:** morbido e vivace. Un incontro equilibrato tra la tipica nota aromatica e la vena leggermente amarognola. Retrogusto piacevole, netto e pulito.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 4-6°C