

# PROSECCO D.O.C Spumante Pecol Extra Dry



Azienda Agricola Cà Dei Fiori  
Via Strada di Guia, 5  
31049 Guia di Valdobbiadene (TV) - Italia  
Tel. e Fax 0423 900182 - Cell. 333 8034730  
[www.cadeifiorivini.it](http://www.cadeifiorivini.it) - [info@cadeifiorivini.it](mailto:info@cadeifiorivini.it)

<b>COLORE</b> <i>Colour</i>	<b>Giallo paglierino</b> <i>Pale straw yellow</i>
<b>VITIGNO</b> <i>Grape variety</i>	<b>100% Glera ( già conosciuto come Prosecco</b> <i>100% Glera ( also known as Prosecco )</i>
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b> <i>Production area</i>	<b>Alto trevigiano, area Prosecco D.O.C.</b> <i>Hills of Treviso, Prosecco D.O.C</i>
<b>FORMA ALLEVAMENTO</b> <i>Training system</i>	<b>Cappuccina modificata</b> <i>Autochthonous called "cappuccina modificata"</i>
<b>EPOCA DI VENDEMMIA</b> <i>Harvest period</i>	<b>Dal 15 Settembre I 10 Ottobre</b> <i>From September 15 to October 10</i>
<b>RESA Q.LI UVA/HA</b> <i>Yield in ql. of grapes per</i>	<b>135 q.li</b> <i>135.q.li</i>
<b>VINIFICAZIONE</b> <i>Vinificationha.</i>	<b>In bianco con pressatura soffice e resa massima 70%</b> <i>Off the skins by gentle pressing, maximum yied 70%</i>
<b>FERMENTAZIONE PRIMARIA</b> <i>Primary fermentation</i>	<b>A temperatura controllata</b> <i>Controlled temperature</i>
<b>PESA DI SPUMA</b> <i>Foaming</i>	<b>Metodo Charmat</b> <i>Charmath method</i>
<b>GRADAZIONE ALCOOLICA</b> <i>Alcohol</i>	<b>11,5% Vol.</b> <i>11,5% Vol.</i>
<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b> <i>Sugar residue</i>	<b>14 g/l</b> <i>14 g/l</i>
<b>ACIDITA'</b> <i>Total acidity</i>	<b>5 g/l</b> <i>5 g/l</i>
<b>PRESSIONE IN BOTTIGLIA</b> <i>In-bottle pressure</i>	<b>(atm) 4 circa</b> <i>(atm) about 4</i>
<b>CONSERVAZIONE</b> <i>Conservation</i>	<b>Luogo fresco a temperatura inferiore ai 15 C°</b> <i>Keep in a fresh place with temperature lower than 15 C°</i>
<b>CONSUMAZIONE</b> <i>Drink</i>	<b>Preferibilmente entro l'anno di produzione servito a temperatura di 8/10° C</b> <i>Drink preferably with one year of production, serve at temperature of 8/10° C</i>