



DEI CASEL

EXTRA DRY

Valdobbiadene Docg

Prosecco Superiore

Casel è l'antico soprannome della famiglia Adami

UVE

Glera 93-100% - Chardonnay 0-7%

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Conegliano Valdobbiadene.

ALTITUDINE

180 - 350 m. slm.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Terreno eterogeneo. Presenti in gran numero colline con suolo argilloso, spesso calcareo, con arenarie e marne, magro, asciutto e poco profondo, soprattutto alle altitudini maggiori.

ESPOSIZIONE

Colline spesso con forti pendenze sistemate a girappoggio con esposizione prevalente a Sud.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto, Cappuccina. Densità d'impianto: 2500-3300 piante per ha.

CLIMA

Temperato con inverni freddi ed estati calde ma non afose. Precipitazioni medie: 1250 mm con massimi a giugno e novembre e minimi a gennaio ed agosto.

VENDEMMIA

Dal 20 settembre al 10 ottobre.

GRADO ALCOLICO

11% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7-8 °C

DOSAGGIO

14-17 g/l

BICCHIERE CONSIGLIATO

Calice di media ampiezza.

ACIDITÀ TOTALE

5.5 g/l - pH 3.20

FORMATI DISPONIBILI (L)

0,75 - 1,5

MILLESIMATO

No

VINIFICAZIONE

La pressatura avviene con presse pneumatiche e decantazione statica del mosto; segue la fermentazione a temperatura controllata (17-19°C) con lieviti selezionati naturalmente, prima della fase di affinamento e la sosta sulla feccia nobile in acciaio per minimo tre mesi. La presa di spuma avviene con il metodo italiano. Temperatura di rifermentazione: 15-17°C. Stabilizzazione a freddo (-4°C).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore giallo paglierino. Spuma fitta e perlage fine e persistente. Profumo: ampio e fruttato, ricorda la mela gialla, la pesca, la frutta esotica, il glicine e i fiori d'acacia. Ha equilibrio e delicatezza uniti a note aromatiche di grande freschezza. Sapore: morbido, fresco e fruttato. Di buona pienezza e lunghezza, ha completa corrispondenza con il profumo, grande armonia ed eleganza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente aperitivo è adatto a tutte le occasioni di incontro e di festa. Si abbina a pasticceria secca, stuzzichini e torte non cremose. Particolarmente adatto con i crostacei, storicamente il preferito per un brindisi fuori pasto.



ADAMI Srl

Via Rovede, 27
31020 Colbataldo di Vidor

Treviso - Italia
Tel + 39 0423 982110

info@adamiprosecco.it
www.adamiprosecco.it

