

# Danzante



## *Danzante Prosecco Espumante Extra Dry (V.S.A.Q.)*

### *Comentarios del Enólogo*

*Producido de uva Prosecco que crece en las colinas de Treviso. El Danzante Prosecco es un vino espumoso realizado como un estilo Extra dry, con una larga y tintineante cascada de burbujas, que crean una rica vivaz apariencia en copa. En boca es aterciopelado y suave con una frutalidad presente y una gran vivacidad que nos denotan un delicioso balance.*

### *Viñedos y Uvas*

*Prosecco es la variedad más plantada en la zona de Treviso, particularmente en Valdobbiadene y Conegliano, siendo esta la variedad predominante que se usa en la producción de vinos espumosos de alta calidad. Suelos con una textura media y un paisaje con muchas laderas. Los métodos de conducción son en su mayoría Sylvoz y Guyot, y la densidad de plantas en las viñas van de 3500 a 4000 vides por hectárea.*

### *Método de Producción*

*El mosto se fermenta sin las pieles de la uva, en una temperatura fresca y levaduras seleccionadas. La segunda fermentación toma lugar en tanques con temperaturas muy bajas en fermentadores de presión. ca. 5.70 g/l acidez total, ca. 14.5g/l azúcar residual , 11.0 – 11.8 % Alcohol.*

### *Servicio*

*Servir a una temperatura de entre 6 y 8 C Es un delicioso aperitivo y vino festivo para disfrutar con amigos.*