

Prosecco Extra Dry Doc



Vino spumante elegante e fruttato, dal perlage sottile e persistente. Dal colore giallo paglierino, ha un profumo di grande ampiezza ed intensità che ricorda i fiori campestri e l'acacia. Il gusto è morbido, gradevole ed armonico.

Uvaggio

Glera.

Vigneto (collocazione geografica e caratteristiche)

I vigneti sono situati nelle zone collinari di produzione del prosecco DOC ed hanno terreni argillosi e marnosi.

Vinificazione

La pressatura soffice dell'uva avviene con presse pneumatiche. Dopo la decantazione statica del mosto, la vinificazione prosegue con fermentazione a temperatura controllata fra i 15-18 °C. Segue sosta in acciaio per 2-3 mesi.

La presa di spuma si effettua con autoclavi di acciaio secondo il metodo Martinotti.

Prosecco & Cucina

Adatto a tutte le tavole, giovane e leggero, è ottimo come aperitivo ma si adatta ad ogni circostanza.

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Gradazione alcolica: 11% vol.

