

Prosecco Extra Dry Prosecco DOC

UVE:	Glera
ZONA DI PRODUZIONE:	Veneto Orientale
ALTITUDINE:	0 - 250 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine morenica, poco profondo ed alluvionale
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz, doppio capovolto
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	2.500 - 4.000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Prima metà di settembre
GRADO ALCOLICO:	11,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	6 - 8 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano a medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	2/3 anni
BTG PER CARTONE:	6
FORMATO (CL):	75

SCHEDA TECNICA

Dai grappoli coltivati nell'area del Prosecco viene ottenuto il vino base sottoposto alla presa di spuma. L'utilizzo di lieviti selezionati, i tempi lenti per la rifermentazione (tre settimane) condotta a temperatura controllata (15-18 °C), la prolungata sosta sui lieviti (circa un mese) e l'imbottigliamento isobarico consentono di ottenere e garantire nel tempo freschezza e fragranza di profumi e sapori.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Alla vista il colore giallo paglierino brillante e il perlage fine e persistente fanno da preludio alla fragranza e delicatezza dei profumi di fiori e di frutta a polpa bianca (pera, pesca). In bocca si presenta pieno ed elegante, con una stimolante freschezza che esalta a lungo il ricco ventaglio aromatico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Grazie alla sua morbidezza e fragrante aromaticità risulta particolarmente apprezzato sia come aperitivo che in accompagnamento ad antipasti sapori e piccanti. Ottimo con insalate di crostacei e piatti a base di verdure.

Prosecco Extra Dry



Santa Margherita