

PROSECCO DOC

EXTRA DRY

Sposa con successo piatti delle cucine etniche, antipasti leggeri e formaggi freschi.

Denominazione	Prosecco DOC Extra Dry
Zona di origine	Territori della provincia di Treviso
Terreno	Argilloso
Vitigno	Glera e vigneti complementari
Forma di allevamento	Sylvoz
Epoca di vendemmia	10- 20 settembre
Uva per ha max	180 q.li/ha
Vinificazione	In bianco con pressatura soffice
Fermentazione primaria	Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata
Presa di spuma	30 giorni
Affinamento	2 mesi
Metodo di spumantizzazione	Metodo Charmat
Gradazione alcolica	11%
Residuo zuccherino	15 gr/lt
Pressione	5,20 atm
Perlage	Fine e persistente
Spuma	Cremosa
Profumo	Caratterizzato da sentori di mela e pesca bianca, fiori d'acacia e zagara
Gusto	Si rivela elegante e vellutato. La piacevolezza accompagna il sorso, svelandone armonia e delicatezza

Conservazione: Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco e ad umidità costante, sono da evitare lunghe soste in frigorifero.

Temperatura di servizio: Raffreddare in un secchiello con del ghiaccio a 6-8° C.

Formati disponibili: 0,75 lt.



INFO NUTRIZIONALI

