



CAMPE DHEI

PROSECCO

DOC

Millesimato Extra Dry

NOME DEL VINO

Prosecco
Denominazione di Origine Controllata

TIPO DI VINO

Vino Spumante Extra Dry Millesimato

COLLOCAZIONE DEI VIGNETI

Regione Veneto, provincia di Treviso

GIACITURA E TIPO DI TERRENO

I vigneti vengono coltivati nell'area dedicata alla DOC in terreni di medio impasto. Qui le escursioni termiche di fine estate e la particolare conformazione del territorio consentono la crescita ottimale di questo vitigno peculiare

VARIETÀ DI UVA

Glera

TENORE ALCOLICO

11% vol.

ZUCCHERI

15 g/l

ACIDITÀ

6 g/l

PROCESSO DI VINIFICAZIONE

Il Prosecco Millesimato deve la propria tipicità ad uve provenienti da vigneti lavorati con competenza e dedizione. I processi che seguono, sono volti a preservarne le note caratteristiche organolettiche. In cantina viene effettuata la pressatura soffice e una fermentazione condotta a 16 °C a cui segue una seconda presa di spuma con metodo Charmat

CAPACITÀ

0,75 lt.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15 e i 20 °C

COLORE

Delicato giallo tenue con accennate sfumature verdognole

PROFUMO

Delicatamente fruttato, il bouquet si contraddistingue per la sua eleganza. Sprigiona note agrumate che ricordano il cedro e il pompelmo rosa, impreziosite da inebrianti sentori di fiordaliso

SAPORE

Si rivela fresco all'assaggio grazie al corretto equilibrio tra acidità e mineralità. In declinazione Extra Dry accentua la sua piacevole aromaticità, risultando nel complesso fine ed elegante

ABBINAMENTI

Ideale per aperitivi sofisticati, eccelle accompagnato a raffinati piatti a base di crostacei e molluschi. Delicate capesante gratinate o spaghetti ai ricci di mare sono solo alcune delle possibili proposte con cui sorvegliare un ottimo calice di Prosecco Extra Dry Campe Dhei