

## PROSECCO DOC BIOLOGICO Extra Dry



**NOME DEL VINO**  
Prosecco DOC Biologico

**TIPO DI VINO**  
Vino Spumante Extra Dry

**COLLOCAZIONE DEI VIGNETI**  
Area Doc Prosecco

**GIACITURA E TIPO DI TERRENO**  
I vigneti vengono coltivati nella celebre area DOC Prosecco, in pianura dove il terreno di origine alluvionale è sabbioso e di media tessitura. Il clima continentale viene mitigato dalle brezze marine

**VARIETÀ DI UVA**  
Glera

**TENORE ALCOLICO**  
11,5% vol.

**ZUCCHERI**  
13 g/l

**ACIDITÀ**  
5,5 g/l

**PROCESSO DI VINIFICAZIONE**  
Uve raccolte al giusto grado di maturazione. In cantina pressatura soffice e fermentazione condotta a temperatura controllata, seconda presa di spuma con metodo Charmat

**CAPACITÀ**  
0,375 lt. - 0,75 lt.



“ Il nostro Prosecco DOC Biologico nasce con l'intento di porre una crescente attenzione e apertura verso un'agricoltura sostenibile, amica della natura e rispettosa dell'ambiente. Il Prosecco DOC Biologico Ponte ha una ridotta concentrazione di solfiti ”

**COLORE**  
Giallo paglierino con riflessi verdognoli, il perlage è fine e persistente

**PROFUMO**  
Dal profumo fresco e fruttato, spiccano i sentori caratteristici di mela e pera impreziositi da eleganti note citrine. Al naso spunta il delicato profumo del fiordaliso, arricchito da note di muschio, tipicità distintiva del Prosecco Biologico Ponte

**SAPORE**  
Al palato si evidenzia l'equilibrio tra acidità e dolcezza completate dalla giusta sapidità. Il gusto delicato della pesca bianca inebria all'assaggio

**ABBINAMENTI**  
Ideale come aperitivo, si abbina con piatti leggeri e occasioni informali. Servito fresco è ideale con piatti a base di carni bianche alla piastra o piatti di pesce particolari come tartare di pesce spada o tagliate di tonno rosso al rosmarino, di cui ne esalta i profumi peculiari. Il suo stile fresco ed intrigante lo rende perfetto da abbinare alla moderna hamburgeria gourmet; panini preparati con le migliori carni e con gli ingredienti più ricercati che verranno esaltati da questo intrigante Prosecco

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
6-8 °C

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**  
Tra i 15 e i 20 °C