

PROSECCO DOC

EXTRA DRY
BIOLOGICO

TIPO DI VINO
Vino Spumante



GIACITURA E TIPO DI TERRENO
Pianura. Terreno ghiaioso, media tessitura

COLLOCAZIONE
DEL VIGNETO
Area
Prosecco DOC



VARIETÀ DI UVA
Glera



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.

%
VOL

ALCOOL
11,5% vol.



ZUCCHERI RESIDUI
13 g/l



ACIDITÀ
5,5 g/l



FORMATI DISPONIBILI
0,375 L - 0,75 L



ESAME DEGUSTATIVO



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



ABBINAMENTI
Ideale come aperitivo,
si abbina con piatti leggeri
e occasioni informali



PROFUMO
Dal profumo fresco e fruttato,
spiccano i sentori caratteristici
di mela e pera impreziositi
da eleganti note citrine



TEMPERATURA
DI SERVIZIO
6°- 8° C



SAPORE
Al palato si evidenzia
l'equilibrio tra acidità e
dolcezza completate dalla
giusta sapidità



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