



PROSECCO DOC EXTRA DRY

VINO BIOLOGICO

LE UVE

Glera.

ZONA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona doc del Veneto orientale.

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

Vigneti ad una altitudine media di circa 150 e i 200 metri s.l.m. con esposizione a sud-est.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Argilloso, di origine morenica.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot.

VENDEMMIA

Tra l'ultima decade di agosto e metà settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve sono pressate soffocemente e il mosto ottenuto viene fermentato a temperatura controllata. La presa di spuma è condotta con cura e attenzione con il metodo Martinotti per preservare il peculiare patrimonio aromatico e floreale dell'uva, seguendo il rigido controllo della produzione biologica.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore paglierino chiaro e brillante con spuma fine e persistente. Profumi floreali e aromatici tipici del vitigno. Garbato, pulito, fresco con finale lungo e aromatico.

CONSERVAZIONE OTTIMALE

1 anno in bottiglie coricate al fresco e al buio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti, primi piatti delicati, pesce, carni bianche fredde, pasticceria da forno. E' ottimo come aperitivo.

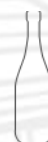
ALLERGENI: Contiene solfiti.



375 ml



750 ml



1.500 ml
Magnum