



PROSECCO

SPUMANTE DOC

EXTRA DRY

LE UVE

Glera.

ZONA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalle zone di produzione del Prosecco Doc (Veneto e Friuli Venezia Giulia).

VENDEMMIA

L'uva viene raccolta nel mese di settembre, anticipando la maturazione fisiologica per preservare l'acidità delle uve.

VINIFICAZIONE

Le uve immediatamente dopo la raccolta vengono pigiate e pressate sofficientemente per estrarre il mosto "fiore". Segue la prima fermentazione alcolica, a temperatura controllata (16°C), per ottenere il vino base che sarà poi fatto rifermentare in autoclave a una temperatura di 15-16°C per la "presa di spuma". La seconda fermentazione inizia inoculando lieviti selezionati, che fermentando lo zucchero, provocano la sovrappressione. Una volta raggiunto il residuo zuccherino voluto si blocca la fermentazione con l'utilizzo del freddo. Segue filtrazione e la successiva preparazione per l'imbottigliamento.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore paglierino chiaro e brillante con spuma fine e persistente. Aromi ben pronunciati di frutta a polpa bianca; in bocca fresco ed equilibrato, con un delicato residuo zuccherino naturale ed un finale intenso e fruttato.

CONSERVAZIONE OTTIMALE

1 anno in bottiglie coricate al buio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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

ALLERGENI: Contiene solfiti.



375 ml



750 ml



1.500 ml
Magnum