



# LE MONDE

## PROSECCO D.O.C.C. EXTRA DRY

Collezione Spumanti



**Vitigno:** Glera

**Tipo di terreno:** Argilloso, calcareo, ricco di microelementi

**Sistema di allevamento:** Guyot e Sylvoz

**Densità di impianto:** 3.100 Piante/Ha

**Periodo di vendemmia:** Metà Settembre

**Vinificazione:** Pressatura soffice in ambiente ridotto delle uve. Fermentazione alcolica primaria condotta a temperatura controllata di circa 17°C, pulizia della base così ottenuta, presa di spuma con metodo Charmat a temperatura controllata di circa 16°C e successiva permanenza sui lieviti della durata di almeno 30 giorni.

**Invecchiamento potenziale:** 1-2 anni dalla produzione

**Grado alcolico:** 11,5%

**Zuccheri residui:** 13 g/l

**Temperatura di servizio:** 6-7°C Circa

**Confezione:** Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie

### COLORE

Giallo paglierino tenue.

### PROFUMO

Delicato, riporta a sentori fruttati di mela e floreali di glicine che lasciano posto a note di crosta di pane.

### SAPORE

Vivace, piacevole, molto equilibrato.

### ABBINAMENTI

Ideale per accompagnare l'aperitivo, è un ottimo compagno anche per un tagliere di formaggi freschi e per una delicata zuppa di legumi.