

PROSECCO D.O.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/lit

Temperatura di servizio: 6-7°C Circa

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

COLORE

Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.

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.



LE MONDE