



Staffilo

PROSECCO DOC

Extra Brut Millesimato



CARATTERISTICHE DI BASE

VITIGNO: 100% Glera

AREA DI PRODUZIONE: Torre di Mosto, vigneti di proprietà

TIPOLOGIA DEL TERRENO: impasto tendente all'argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

DATI TECNICI

DENOMINAZIONE: Prosecco DOC Extra Brut Millesimato

GRADO ALCOLICO: 11% vol

ZUCCHERI: 3,00 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,80 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

FORMATI DISPONIBILI: bottiglia da 750ml

VINIFICAZIONE

Dopo la selezione dei migliori grappoli provenienti dai vigneti di nostra proprietà, la fermentazione per la presa di spuma avviene alla temperatura di 14 °C per ottenere un perlage fine alla vista. Questa tecnica consente di ottenere profumi delicati e particolarmente gradevoli al palato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Perlage finissimo e persistente. Le note di frutta fresca e fiori estivi rendono il profumo secco e croccante. Asciutto in bocca, ma di grande intensità, che richiama le sensazioni olfattive.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con i primi piatti e con secondi a base di verdure. Ottimo con formaggi quali la ricotta, abbinata a torte rustiche oppure ortaggi. Buon connubio con salumi come mortadella o prosciutto cotto.

