



PROSECCO DOC

Extra Dry Millesimato



CARATTERISTICHE DI BASE

VITIGNO: 100% Glera

AREA DI PRODUZIONE: Torre di Mosto, vigneti di proprietà

TIPOLOGIA DEL TERRENO: di medio impasto tendente all'argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

DATI TECNICI

DENOMINAZIONE: Prosecco DOC Extra Dry Millesimato

GRADO ALCOLICO: 11% vol

ZUCCHERI: 14,00 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 6,00 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 brillante. Perlage finissimo e persistente. Profumi floreale di acacia, ginestra e genziana con una leggera nota vegetale di salvia e mentuccia; profumi fruttati di pompelmo, ananas e mala golden. al palato morbido, sapido e persistente, piacevolmente brioso e leggero.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo e a tutto pasto con risotti, molluschi e crostacei.

