



Prosecco

Spumante extra-dry

D.O.C. - Millesimato



DENOMINAZIONE:

Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE:

Colli Euganei, Arquà Petrarca. Terreno di origine vulcanica, calcareo - argilloso.

VITIGNO:

100% Glera

PRODUZIONE PER HA:

120 q.li uva

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

Dopo una soffice pressatura il mosto viene posto in vasca d'acciaio e fermenta a temperatura controllata. Segue l'affinamento in acciaio e la presa di spuma secondo il metodo Charmat.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino spumante a grana finissima e persistente; profumo intenso, aroma caratteristico, sapore asciutto. Ottimo come aperitivo è ideale compagno di antipasti, o di preparazioni a base di pesce. Si serve a 6°-8° C.

TENORE ALCOLICO:

11,5% vol