

Prosecco Spumante Doc Extra Dry



VIGNETO

VARIETA'	Glera
ZONA DI PRODUZIONE	Lison Pramaggiore
SUPERFICIE VIGNETO:	1.50 Ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Silvoz
RESA MEDIA:	180 Q.li uva/Ha

DATI TECNICI

DENOMINAZIONE	Prosecco Spumante Doc Extra Dry
GRADO ALCOLICO	11.00 % vol
ZUCCHERI	16.00 g/l
ACIDITA' TOTALE	6.00 g/l

ALTRE INFORMAZIONI

TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 – 10°C
FORMATI DISPONIBILI	Bottiglia da 750 ml

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Spumante vinificato in bianco usando il metodo charmat.
Vino di un colore giallo paglierino scarico intrecciato a riflessi verdognoli.
Al palato risulta armonico, di buon corpo e piacevolmente persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo e a tutto pasto con risotti, molluschi e crostacei. A fine pasto con dessert poco zuccherati