

Prosecco Doc Spumante Extra Dry



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 mela 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.

PREMI E RICONOSCIMENTI



Medaglia Oro
PAR International Organic
Wine Award 2019



The WineHunter Award
Rosso – edizione 2019
Merano Wine Festival



Medaglia d'oro
BioMillesime 2023



3 rosoni Guida AIS 2023



4 stelle VINIBUONI
D'ITALIA edizione 2024



CARATTERISTICHE DI BASE

VITIGNO	100% Glera
AREA DI PRODUZIONE	Loncon di Annone Veneto
TIPOLOGIA DEL TERRENO	calcareo argilloso

DATI TECNICI



DENOMINAZIONE	Prosecco Spumante Doc Extra Dry
GRADO ALCOLICO	11.00 % vol
ZUCCHERI	16,00 g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 – 10°C
FORMATI DISPONIBILI	Bottiglia da 750 ml