

Antica Terra 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, vino brioso e leggero.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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



CARATTERISTICHE DI BASE

VITIGNO	100% Glera
AREA DI PRODUZIONE	Loncon di Annone Veneto, vigneti di proprietà
TIPOLOGIA DEL TERRENO	calcareo argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz



DATI TECNICI

DENOMINAZIONE	Prosecco Spumante Doc Extra Dry
GRADO ALCOLICO	11.00 % vol
ZUCCHERI	16,00 g/l
ACIDITA' TOTALE	6,00 g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	6 – 8°C
FORMATI DISPONIBILI	Bottiglia da 750 ml