

# 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  
Berliner Wine Trophy  
2019 Winter Edition



Medaglia Oro  
PAR International Organic  
Wine Award  
BioWeinPreis 2019



The WineHunter Award  
Rosso – edizione 2019  
Merano Wine Festival



### 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:	8 – 10°C
FORMATI DISPONIBILI	Bottiglia da 750 ml