



PROSECCO

Denominazione di Origine Controllata

EXTRA DRY MILLESIMATO

TIPOLOGIA: Vino bianco spumante

UVE: Glera 100%

PROVENIENZA: Pramaggiore, vigneti di proprietà

ALTITUDINE: 25-40 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO: Medio impasto, argilloso

SPUMANTIZZAZIONE: Metodo Charmat

VINIFICAZIONE: Le uve raccolte manualmente vengono sottoposte a pressature soffice e a successiva decantazione a freddo. Il mosto così ottenuto viene trasferito in serbatoi di acciaio dove, alla temperatura controllata di 18-20 °C, con l'ausilio di lieviti altamente selezionati, completa la fermentazione nell'arco di 10 giorni. Il vino "base" viene posto in autoclave per la presa di spuma dove fermenta per 18-20 giorni, con l'ausilio di lieviti attivi, ad una temperatura controllata di 14-16 °C. Raggiunta la sovra pressione desiderata (circa 6 bar) la massa viene raffreddata a -4 °C per bloccare la fermentazione e favorire la stabilizzazione. Poi viene mantenuta ad una temperatura controllata per almeno un mese, in modo da favorire l'affinamento naturale a contatto con i lieviti. Al termine si procede alla filtrazione ed all'imbottigliamento isobarico.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore giallo paglierino tenue con perlage fine e persistente. Profumo spiccatamente floreale che ricorda i fiori d'acacia ed il glicine, unito a sentori di frutta a polpa bianca. Gusto morbido, pieno ed elegante, con una stimolante freschezza che esalta il ricco ventaglio aromatico.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Vino molto versatile, di facile beva, è particolarmente apprezzabile come aperitivo. Ottimo con i risotti e le minestre, si esalta con il pesce, soprattutto con i frutti di mare ed i crostacei.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11.5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

CONSERVAZIONE: 1/2 anni

BTG PER CARTONE: 6

FORMATO: 75 cl