



PROSECCO EXTRA DRY



Tipo: Prosecco extra dry

Classificazione: DOC

Vitigno: 100% Glera

Area di produzione: Montecchio Maggiore

Suolo: Colline moreniche dal sottosuolo calcareo e argilloso

Altimetria: 150 mt s.l.m.

Vigneto: Capovolto (spalliera) e guyot

Clima: Continentale

Vendemmia: Da metà settembre

Vinificazione: L'uva selezionata viene fatta rifermentare in autoclavi a temperatura controllata dove grazie alla fermentazione, il vino acquisisce un perlage fine e persistente e profumi floreali e fruttati

Maturazione: Vasche di acciaio inox per 4 mesi

Colore: Giallo paglierino tenue

Profumo: Profumi di pera Williams cui si accompagnano sentori di fiori di Narciso

Sapore: Fresco e morbido

Grado alcolico: 11,5% vol.

Abbinamento gastronomico: Vino da aperitivo per eccellenza. Perfetto con gli antipasti caldi e freddi, pesce, crostacei e perché no? Una buona pizza gourmet

Temperatura di servizio: 8-10 °C