

PROSECCO

DOC VINO SPUMANTE EXTRA DRY

| | |
|-------------------------|--|
| VITIGNO | 100% glera |
| POSIZIONE DEL VITIGNO | Colli Euganei, Cinto Euganeo Terreno di origine vulcanica, calcareo – argilloso |
| PERIODO DI RACCOLTA | Prima decade di settembre |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 6° |
| GRADAZIONE | 11 % |
| DENOMINAZIONE | Di origine controllata |

VINIFICAZIONE

La raccolta dell'uva avviene leggermente in anticipo rispetto alla piena maturazione. Le uve arrivate in cantina vengono diraspo-pigiate sofficientemente e raffreddate fino a una temperatura di 7-8 gradi. Il mosto ottenuto viene posto in una vasca di acciaio per 12 ore a temperatura controllata per illimpidirsi per poi essere travasato e fatto fermentare a temperatura controllata di 18° C.

Il vino viene filtrato e preparato per la rifermentazione che avviene in apposite vasche chiamate autoclavi, dove raggiunge la pressione voluta.

Viene imbottigliato dopo circa 90 giorni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Profilo aromatico fresco e leggiadro con sensazioni che ricordano un bouquet floreale e note di frutta e agrumi.

Vino spumante dal perlage fine e persistente, ideale in abbinamento ad antipasti, pesce di mare e d'acqua dolce. È ottimo come aperitivo.