



PROSECCO DOC EXTRA DRY

Uve: Glera da vigneti della famiglia in provincia di Treviso

Vendemmia: settembre, fatta a mano

Vinificazione: pressatura soffice e decantazione statica

Fermentazione: in acciaio a temperature controllate con lieviti selezionati

Spumantizzazione: metodo charmat

Alcol: 11,50 % vol.

Zuccheri: 14 - 16 g/l

Perlage: fine e persistente

Caratteristiche: colore giallo paglierino brillante con riflessi verdi. Aroma delicato che ricorda fiori bianchi, mela, banana e pera. Gusto ben bilanciato tra la parte amabile e quella minerale, di buona sapidità

Temperatura di servizio: 5 / 7 °C

Conservazione: in posizione verticale



PROSECCO DOC EXTRA DRY

Area of origin: Glera grapes from family vineyards in Treviso

Harvest: september, hand made

Winemaking: soft pressing and static decantation

Fermentation: in stainless steel at controlled temperatures with selected yeasts

Prise de mousse: Charmat Method

Alcohol: 11,50 % vol.

Sugar: 14 - 16 g/l

Perlage: fine and persistent

Caratteristiche: brilliant straw yellow with green reflections. Delicate aroma that reminds white flowers, apple, banana and pear. Well balanced taste between the amiable and the mineral part, with good flavor.

Serving temperature: 5 / 7 °C

Storage: in vertical position

