

Vino spumante Prosecco DOC extra dry

TIPOLOGIA

Vino spumante Prosecco DOC EXTRA DRY

VITIGNI PRINCIPALI

Glera (Prosecco) min. 85% e altre varietà consentite

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona DOC Prosecco, in particolare dalle regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia.

TERRENI

Terreno di origine alluvionale, prevalentemente argilloso-limoso, ricco di minerali e microelementi che permette di ottenere uve che ben si prestano alla produzione di vini spumanti e frizzanti.

RACCOLTA

A seconda delle annate, la vendemmia avviene tra fine agosto ed inizio settembre, per garantire una corretta maturazione e un buon livello di acidità delle uve.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di acidità e profumi.

La seconda fermentazione (presa di spuma) avviene attraverso l'inoculo di lieviti selezionati in vasche d'acciaio a temperatura e pressione controllata (autoclavi) secondo il metodo Charmat, per un periodo non inferiore ad un mese.

COLORE

Giallo paglierino con vivaci riflessi verdolini, brillante. Perlage fine e persistente.

OLFATTO

Note aromatiche fresche tipiche di questo vitigno, fragranti note fruttate di mela verde, pera Williams e agrumi, che sfumano in sentori floreali.

GUSTO

In bocca risulta piacevolmente morbido, con una sensazione vellutata che accarezza il palato. Le tipiche note aromatiche e fruttate risultano ben bilanciate da una buona acidità. Tipico retrogusto persistente di mela verde.

ABBINAMENTI

Consiglio: fresco come aperitivo. È ideale per buffet e aperitivi. Può essere abbinato a



[Proseccino (20 cl)], [11,5% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)



Stabilimento di Campogalliano
Via S. Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)