Vino spumante Prosecco DOC extra dry



TIPOLOGIA
Vino spumante Prosecco DOC EXTRA DRY

VITIGNI PRINICPALI
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 e 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 palate. Le tipiche note aromatiche e fruttate risultano ben bilanciate da una buona acidità. Tipico retrogusto persistente di mela verde.

ABBINAMENTI
Servito fresco come aperitivo, è ideale per buffet e aperitivi. Ben si adatta a piatti a tendenza dolce come antipasti a base di verdure, risotto alla zucca, crostacei o salmone, carne bianca. Dopo pasto può essere servitor con biscotti, dolci al cucchiaio e formaggi a media stagionatura.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO
5-6°C

GRADO ALCOLICO
11,50%

[Atmosphere (75 cl)], [11-11,5% vol]

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

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

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