



PROSECCO DOC EXTRA DRY

Il prosecco nella sua versione più energica, dalla tipica aromaticità e con sapidità vellutata. Intenso profumo fruttato e sapore morbido e avvolgente. Ottimo come aperitivo e a tutto pasto con minestre di legumi e frutti di mare, paste con sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche. Da servire fresco a 6-8°c.

Classificazione: Prosecco D.O.C. Extra Dry Vino Spumante

Zona d'origine: Veneto e Friuli Venezia Giulia

Vitigni: Glera

Vinificazione: Mosto ottenuto con pressatura soffice

mediante pressa orizzontale. La successiva fermentazione del mosto limpido avviene a temperatura controllata e in presenza di lieviti

selezionati.

Maturazione: In contenitori d'acciaio a temperatura

controllata.

Affinamento: In bottiglia

Longevità: 14/18 mesi in funzione della temperatura e

della luminosità del luogo di conservazione.

Colore: Giallo paglierino, scarico con lievi riflessi

verdolini.

Profumo: Fruttato tipico con echi di pesca, pera, banana,

mela verde. Nette le sensazioni di agrumi che sfumano nel floreale con note di glicine e

acacia.

Sapore: Armonico e avvolgente, caratterizzato da

fresca acidità.

Gradazione alcolica: 11% Vol

Acidità totale: 5,6 - 5,8 g/l

Residuo Zuccherino: 13 - 15 g/l

Temperatura di

servizio: 6 - 8 °C

Abbinamenti È ottimo l'abbinamento con minestre, frutti di

consigliati: mare paste con sughi di carne delicati,

formaggi freschi e carni leggere

Riconoscimenti: 2025 - Mundus Vini - Gold Medal

2025 - Decanter - Bronze Medal

2023 - I.W.S.C. - Bronze Medal

2022 - I.W.S.C. - Bronze Medal