



SACCHETTO



## PROSECCO DOC EXTRA DRY

**Il prosecco nella sua versione più classica, dalla tipica aromaticità e con sapidità vellutata. Intenso profumo fruttato e sapore armonico, 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:          | Zona della DOC, in particolare le province di Treviso, Venezia e Padova.                                                                                                                 |
| Vitigni:                 | Glera (> 85%), Chardonnay e Pinot Grigio (                                                                                                                                               |
| 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:     | 11,5% Vol                                                                                                                                                                                |
| Acidità totale           | 5,6 - 5,8 g/l                                                                                                                                                                            |
| Residuo Zuccherino:      | 13 - 15 g/l                                                                                                                                                                              |
| Temperatura di servizio: | 6 - 8 °C                                                                                                                                                                                 |
| Abbinamenti consigliati: | È ottimo l'abbinamento con minestre, frutti di mare paste con sughi di carne delicati, formaggi freschi e carni leggere.                                                                 |
| Riconoscimenti:          | <b>BRONZE - IWSC 2023, BRONZE - IWSC 2022</b>                                                                                                                                            |