

**PROSECCO D.O.C. EXTRA DRY
VINO SPUMANTE
LINEA TOP C**



Classificazione:	Prosecco D.O.C. Extra Dry Vino Spumante
Zona d'origine:	La provincia di Treviso
Vitigni:	Glera
Vinificazione:	Mosto ottenuto con pressatura soffice mediante pressa orizzontale, e successiva fermentazione del mosto limpido a temperatura controllata ed in presenza di zuccheri.
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 verdognoli.
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 - 6,0 g/l
Zuccheri residui:	13 - 16 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.