

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



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 e 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, tenue.
Profumo:	Intenso profumo di fruttato con sentori di pesca, banana, mela verde con sensazioni di agrumi che sfumano nel floreale.
Sapore:	Armonico, morbido e avvolgente, ma al tempo stesso asciutto per la 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 il prosecco più "classico", la tipologia che combina l'aromaticità e una vellutata sapidità con la nitida vivacità del perlage. È ottimo l'abbinamento con minestre di legumi e frutti di mare, paste con sughi di carne delicati, formaggi freschi e carni bianche.