



Prosecco DOC White Cuvée

Extra Dry



CLASSIFICAZIONE
DOC



AREA
Nord-est Italia



UVE
Glera e Pinot Bianco



GRADAZIONE ALCOLICA
11% in volume



FORMATI DISPONIBILI
750 ml



facebook.com/zoninprosecco



twitter.com/zoninprosecco



instagram.com/zoninprosecco



youtube.com/proseccozonin

dressyourfeelings.zoninprosecco.com

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il mosto è ottenuto da una dolce pigiatura delle uve, dove il 50% viene fatto fermentare ad una temperatura controllata di 18°C mentre il restante 50% viene immagazzinato a 0°C come mosto non fermentato. A seguire il tutto viene unito in tini pressurizzati d'acciaio dove il vino è reso spumante seguendo il tradizionale metodo Charmat.

COLORE

Un acceso giallo paglierino, una fine e chiara mousse con un perlage delicato.

PROFUMO

Attrattamente intenso, molto fiorito ed aromatico, con accenni di gelsomino, mele Ambrosia e cannella.

SAPORE

Molto ben equilibrato e piacevole, fine e frizzante con leggere note di miele d'acacia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito intorno ai 5° - 7° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Un eccellente aperitivo, può anche essere servito durante il pasto, dessert incluso, se esso è gazpacho, pasta classica, involtini e uova alla Benedict.