



Prosecco DOC Extra Dry



CLASSIFICAZIONE
DOC



UVE
Glera in purezza



GRADAZIONE ALCOLICA
11% in volume



FORMATI DISPONIBILI
750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vengono effettuate la pigiatura delicata e la pressatura soffice con presse orizzontali a membrana per estrarre solo il mosto di migliore qualità. La fermentazione si svolge a temperatura controllata di 18° C per una frazione di mosto mentre il rimanente viene conservato a 0° C fino al momento della presa di spuma che avviene in recipienti adatti a mantenere una pressione di 5 atmosfere.

COLORE

Giallo paglierino chiaro, luminoso. La spuma è fine bianca, e briosa, con perlage molto sottile.

PROFUMO

Gradevolmente intenso, molto fruttato, leggermente aromatico, con ricordo di fiori di glicine.

SAPORE

Tendenzialmente asciutto, di piacevolissima beva, con leggerissimo retrogusto di tono ammandorlato tipico delle uve del Glera.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito a 7° - 8° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Questo Prosecco spumante è un vino molto versatile. Ottimo come aperitivo, può poi accompagnare l'intero pasto, dessert compreso, quando il menù proponga piatti non troppo ricchi di sughi o salse. È delizioso anche fuori pasto.

Contenitore	Larghezza mm.	Altezza mm.	Contenuto lt.	Peso kg.	Profondità mm.	Codice EAN	Conf. x strato nr.	Strati nr.	Confezioni nr.	Pezzi nr.
Bottiglia	90	319	0,75	1,52	90	8 002235 005555	-	-	-	-
Imballo	282	327	4,5	9	196	8 002235 005562	-	-	-	6
Pallet	1200	1835	360	729	800	-	16	5	80	480