



Prosecco DOC Collezione Leone Millesimato Extra Dry



CLASSIFICAZIONE
DOC



UVE
Glera



GRADAZIONE ALCOLICA
11% in volume



FORMATI DISPONIBILI
200 ml - 750 ml

VINIFICAZIONE

Il mosto, ottenuto da una soffice pigiatura, subisce la prima fermentazione ad una temperatura controllata di 18°C. Il vino base viene quindi travasato in autoclavi di acciaio inox ove avviene la spumantizzazione secondo il tradizionale metodo Charmat.

COLORE

Giallo paglierino chiaro luminoso. Spuma bianca e fine con perlage molto sottile.

PROFUMO

Gradevolmente intenso, molto fruttato, aromatico con ricordo di fiori di glicine e mela renetta.

SAPORE

Di grande armonia e gradevolezza con leggerissima nota di mandorla, tipica delle uve Glera.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito intorno ai 5-7°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, può accompagnare l'intero pasto, dessert compreso, quando il menù non proponga piatti troppo saporiti.