



PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY

CARATTERISTICHE DEL VINO

Vino spumante ottenuto dall'esclusiva selezione di uve Glera.
Presenta colore giallo paglierino tenue. Naso goloso di creme caramel, pesca bianca e litchi su gentili sensazioni minerali.
Dal perlage cremoso, l'assaggio è morbido, fresco e sottilmente sapido, giustamente armonico nella struttura leggermente amabile.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo fuori pasto o come aperitivo, con crostini o antipasti di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

| | |
|---------------|--|
| TERRENO | Sassoso, tipico delle Grave del Friuli. |
| VITIGNO | Glera in purezza. |
| ALLEVAMENTO | Guyot. |
| VENDEMMIA | Prima quindicina di settembre. |
| VINIFICAZIONE | In bianco, cioè mediante separazione del mosto dalle bucce con spremitura soffice. Fermentazione a temperatura controllata a 18 °C per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi originari. Presatura di spuma in autoclave con metodo Martinotti-Charmat per non meno di 60 giorni. |
| AFFINAMENTO | In bottiglia. |

RICONOSCIMENTI

Falstaff, 90 pt.
Medaglia di Bronzo
al Decanter World Wine Awards
Concorso Enologico Internazionale
Vinitaly, Gran Menzione
Bibenda, 3 Grappoli
I Vini di Veronelli, 85 pt.
James Suckling, 88 pt.