

PROSECCO EXTRA DRY

DENOMINAZIONE

- Doc Treviso
Extra Dry

VINIFICAZIONE

- Il mosto fiore ottenuto dalla prima pressatura soffice delle uve, viene fatto fermentare ad una temperatura controllata di 16° C. Per poterne conservare le caratteristiche di freschezza e fragranza tipiche del Prosecco. Il vino ottenuto verrà messo poi in autoclave per la spumantizzazione con il metodo Charmat e quindi imbottigliato.
The most obtained from the first grape pressing is left to work at a controlled temperature of 16° in order to keep its freshness and fragrance, the main features of Prosecco. The wine obtained is then put into an autoclave for the production of sparkling wine by means of the charmat method; it is later on bottled.



CARATTERISTICHE

- 11% vol.
- COLORE
Spumante dal colore paglierino scarico, ha perlage fine e persistente.
Clear straw-coloured sparkling wine with fine, persistent perlage.
- SENSAZIONI
Aroma delicatamente fruttato di mela golden, con sentore di frutta esotica e agrumi. Fresco, sapido e armonico.
Delicately fruity aroma of golden apple, with hints of exotic fruit and citrus. Fresh, savory and harmonious.

ABBINAMENTI

- Ideale calice da aperitivo, è adatto su tutta la gamma degli antipasti e accompagna elegantemente cene a base di pesce.
An ideal aperitif, it perfectly matches with all types of starters and fish dishes.

SERVIZIO

- Stappare la bottiglia al momento.
Servire a 6-8° C.
Open the bottle just before serving the wine. Serve at 6-8°