



SACCHETTO



PROSECCO DOC EXTRA DRY

Il prosecco nella sua versione più classica, dalla tipica aromaticità e con sapidità vellutata. Intenso profumo fruttato e sapore armonico, morbido e avvolgente. Ottimo come aperitivo e a tutto pasto con minestre di legumi e frutti di mare, paste con sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche. Da servire fresco a 6-8°C.

Classificazione:	Prosecco D.O.C. Extra Dry Vino Spumante
Zona d'origine:	Zona della DOC, in particolare le province di Treviso, Venezia e Padova.
Vitigni:	Glera (> 85%), Chardonnay e Pinot Grigio (
Vinificazione:	Mosto ottenuto con pressatura soffice mediante pressa orizzontale. La successiva fermentazione del mosto limpido avviene a temperatura controllata e in presenza di lieviti selezionati.
Maturazione:	In contenitori d'acciaio a temperatura controllata.
Affinamento:	In bottiglia
Longevità:	14/18 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.
Colore:	Giallo paglierino, scarico con lievi riflessi verdolini.
Profumo:	Fruttato tipico con echi di pesca, pera, banana, mela verde. Nette le sensazioni di agrumi che sfumano nel floreale con note di glicine e acacia.
Sapore:	Armonico e avvolgente, caratterizzato da fresca acidità.
Gradazione alcolica:	11,5% Vol
Acidità totale	5,6 - 5,8 g/l
Residuo Zuccherino:	13 - 15 g/l
Temperatura di servizio:	6 - 8 °C
Abbinamenti consigliati:	È ottimo l'abbinamento con minestre, frutti di mare paste con sughi di carne delicati, formaggi freschi e carni leggere.
Riconoscimenti:	BRONZE - IWSC 2023, BRONZE - IWSC 2022