

PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE MILLESIMATO EXTRA DRY

SCHEDA TECNICA

TECNOLOGIA ADOTTATA:

Vinificazione in bianco; fermentazione primaria condotta da lieviti selezionati, alla temperatura di 18°C per preservare al meglio i profumi fruttati tipici del vitigno. La presa di spuma avviene a bassa temperatura, in autoclave.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Perlage: fine e persistente

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: fruttato, in cui si distinguono mela golden, pera williams, leggeri sentori di banana; floreale in cui si distinguono il glicine e i fiori d'acacia.

Sapore: armonico, equilibrato, piacevole al retrogusto

ABBINAMENTI:

Ottimo da aperitivo, a tutto pasto, con antipasti freddi e caldi, primi piatti in genere, piatti a base di pesce

CONSERVAZIONE:

In luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

Vitigno :

Resa per ettaro
135 q.li



Alcol svolto : 11,5% vol.



Zuccheri

residui : 15 g/l



Temperatura

di servizio: 6-8°C



VALDAMBRA