



Prosecco Doc Extra Dry

Linea SMART



Varietà: Glera



Tipo di Terreno: argilloso, calcareo, ricco di microelementi



Periodo di Vendemmia: fine agosto



Vinificazione: pressatura soffice dei grappoli. Prima fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, dove vengono aggiunti lieviti selezionati. Rifermentazione in autoclave con metodo charmat per non meno di 60 giorni



Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente



Profumo e Sapore: fresco e fruttato, con note di mela verde, pera e fiori bianchi. Al palato è morbido, equilibrato e piacevolmente aromatico, con buona freschezza e un finale elegante e fruttato



Abbinamenti: ideale come aperitivo, si abbina perfettamente a antipasti leggeri, finger food, crostacei, primi piatti delicati e cucina mediterranea



Gradazione Alcolica: 11% vol.



Zuccheri Residui: 12 g/l



Temperatura di Servizio: 6/8°

