



PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY VALDOBBIADENE DOC

Eccellente Prosecco Doc ottenuto da uve prodotte nelle colline di Conegliano e Valdobbiadene, vinificato secondo metodologie consolidate negli anni rispettose della materia prima e concentrate nel risultato finale. Vino dagli aromi inconfondibili e decisi ma allo stesso tempo molto delicati e fruttati. Suadente nel perlage e vivace nella freschezza è lo spumante per eccellenza.

Vitigno: 85% Prosecco- 15% Chardonnay

Zona di produzione: Il Prosecco è un vitigno autoctono delle colline di Conegliano e Valdobbiadene dove la viticoltura è espressione di tradizione e qualità. L'uva viene prodotta su vigneti in collina dove la giusta esposizione al sole, la composizione del terreno e la costantemente ventilazione creano piccoli sottosistemi pedoclimatici che permettono al prosecco di raggiungere risultati veramente soddisfacenti.

Vendemmia: Metà settembre al raggiungimento della maturità aromatica dell'uva

Vinificazione : L'uva Prosecco delle Colline di Valdobbiadene e Conegliano viene raccolta matura per esaltare la sua aromaticità. Dopo una veloce pigiatura il Prosecco viene messo a macerare a freddo per poche ore e successivamente separato dalle bucce mediante pressatura soffice, pulito per decantazione statica e fatto fermentare a temperatura controllata con lieviti selezionati aromatici. Finita la fermentazione segue l'affinamento in acciaio e la presa di spuma secondo il metodo Charmat.

Alcool: 11 %vol

Zuccheri: 18 g/Lt

Caratteristiche organolettiche: Vino di colore giallo paglierino tenue reso cristallino dal perlage fine e persistente. Aromaticamente è fruttato con piacevoli sentori di pera e frutta a polpa bianca matura. E' in egual misura floreale ed elegante, con profumi di fiori a petalo bianco. Il suo bouquet fine e delicato è ben supportato da una giusta freschezza al palato dove riemergono tutte le sensazioni floreali e fruttate percepite in precedenza. Una carbonica cremosa e vellutata in bocca dà un giusto equilibrio gusto-olfattivo e una suadente sensazione di vivacità.

Abbinamenti: Il Prosecco spumante è un vino versatile da molti considerato da tutto pasto, ma ideale in molte altre occasioni della giornata dove si presta per un aperitivo o un brindisi con amici. Ideale in abbinamento ad antipasti, primi o semplici secondi a base di pesce di mare o lago il prosecco spumante è particolarmente indicato anche con panettone e pandoro. Temperatura di servizio consigliata: 6°- 8° C

