

---

## PROSECCO

D.O.C. MILLESIMATO EXTRA DRY

---



### Caratteristiche del vino

Vino spumante ottenuto dall'esclusiva selezione di uve Glera.

Presenta un colore paglierino platino con perlage sottile e persistente, con profumo e sapore incentrati sulla mela Golden, le pere estive e gli agrumi con un soffio floreale di mughetto e camelia.

La trama gustativa è morbida, sapida e fresca, con una delicata chiusura sulle note fruttate.

### Abbinamenti gastronomici

Ottimo fuori pasto o come aperitivo, con crostini o antipasti di pesce.

### Temperatura di servizio

8-10 °C

---

### Terreno

Sassoso, tipico delle Grave del Friuli

### Vitigno

Glera in purezza

### Allevamento

Guyot

### Vendemmia

Prima quindicina di settembre

### Vinificazione

In bianco, cioè mediante separazione del mosto dalle bucce con spremitura soffice. Fermentazione a temperatura controllata a 18 °C per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi originari.

Presatura di spuma in autoclave con metodo Martinotti-Charvat per non meno di 60 giorni.

### Affinamento

In bottiglia

---

### Riconoscimenti

- Gilbert & Gaillard, Medaglia d'Oro