



PROSECCO 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

RICONOSCIMENTI

Gilbert & Gaillard, Medaglia d'Oro
Falstaff, 90 pt.

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. Presa di spuma in autoclave con metodo Martinotti-Charvat per non meno di 60 giorni.
AFFINAMENTO	In bottiglia.