

PROSECCO DOC MILLESIMATO EXTRA DRY VINO SPUMANTE

Zona di produzione: Italia

Arte: spumante delicato, ottenuto direttamente dalla rifermentazione del vino in autoclavi di acciaio inox di piccole dimensioni a bassa temperatura per un processo intero che dura circa 30 gg.

Spuma: abbondante ed evanescente, perlage a grana fine e persistente.

Colore: paglierino chiaro dalla spuma vivace.

Profumo: il profumo è fruttato con ricordo di mela golden, fiori di acacia e di glicine.

Sapore: netto, morbido.

Grado alcolico: 11% Vol.

Residuo zuccherino: 1,2 %

Pressione afrometica: 5 atm a 20° C.

Temperatura di servizio: 6-8° C.

Consumo: si abbina molto bene con carni bianche aperitivi e tutti i piatti di pesce.

Bicchieri: flûte

Conservazione: in luogo fresco e asciutto, in frigorifero alcune ore prima di servirlo.

