



PROSECCO SUPERIORE DOCG DOSAGGIO ZERO - EXTRA BRUT VINO SPUMANTE

Zona di produzione: Italia Conegliano-Valdobbiadene

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 45 gg.

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

Colore: brillante, di colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini.

Profumo: intenso, abbastanza complesso con note aromatiche di pera, mela, e agrumi. Consumo: ottimo come aperitivo e piacevole da gustare con pasti leggeri e non troppo elaborati.

Sapore: in bocca entra secco, perfettamente asciutto, offrendo buona struttura ed una decisa sapidità che, fondendosi splendidamente alla struttura acida, lo rende un vino molto piacevole e fresco.

Grado alcolico: 11% Vol.

Residuo zuccherino: 0,1 %

Pressione afrometica: 5 atm a 20° C.

Temperatura di servizio: 6-8° C.

Consumo: ottimo come aperitivo, bevuto sia da solo che in accompagnamento ad antipasti a base di pesce oppure a primi piatti con verdure.

Bicchieri: flûte

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