



PROSECCO EXTRA DRY - MILLESIMATO

Grado alcolico: 10,50% in Vol.

Grado zuccherino: 1,80 gr/l

Acidità totale: 6,00 gr/l

PH: 3,21

Vinificazione:

Charmat

Affinamento:

Residuo zuccherino 2,0 g/l Spumante Dry

Vigneto: Glera

Zona produzione: Pravidomini

Resa ettaro: 12.000 kg/ha

Sesto d'impianto: 120 x 290

Sistema di allevamento: Casarsa

Vino di colore giallo paglierino brillante, con riflessi verdognoli, profumi fruttati e floreali, di buona struttura. Lo troviamo nella lavorazione Charmat. Acquista un fine perlage, profumo fresco e debolmente aromatico.

Vino dal profumo elegante, delicato e fruttato con sentori di agrumi, pesca bianca e mela verde dal gusto morbido e fresco.

Si adatta in particolare agli abbinamenti a base di cibi piccanti e dolci a pasta secca.

Da servire alla temperatura di 8 - 10 gradi.