

ITALIANO



PROSECCO DOC EXTRA DRY

Vitigni
Glera

Zona di Produzione
Veneto, Friuli Venezia Giulia

Vinificazione
Le uve Glera, che danno vita a questo vino, vengono raccolte manualmente e poi pressate in modo soffice per ottenere un mosto illimpidito mediante operazioni di refrigerazione e filtrazione. Segue la fase di fermentazione in vasche di acciaio termo-condizionate per il controllo della temperatura che si deve mantenere tra i 18° e i 22°C. A fermentazione conclusa ha luogo la spumantizzazione con il metodo Charmat.

Caratteristiche
Colore giallo paglierino, e perlage fine e persistente. Bouquet floreale e fruttato con spiccate note di mela matura. Al palato fresco e fruttato, piacevolmente morbido.

Abbinamenti
Perfetto come aperitivo e ideale in ogni occasione.

Temperatura di Servizio
8°-10°C

Bottiglia
Bacco 75cl

Dati analitici
Alcol: 11% vol.
Zuccheri: 14-15 g/l

RIVANI



SCHENK
ITALIAN WINERIES

www.schenkitalia.it