CAVATINA
PREMIUM

IT EN



Cavatina Premium

Prosecco DOC

Vinificazione

Le uve per questo Prosecco DOC Spumante Extra Dry sono raccolte in cassette e pressate gentilmente per ottenere il mosto, che viene poi trattato con operazioni di filtraggio e refrigerazione. Segue la fase di fermentazione del mosto 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 si avviano le fasi di stabilizzazione e spumantizzazione con il metodo Charmat. La percentuale di zucchero residuo viene infine bilanciata per essere conforme ai valori richiesti per la classificazione Extra Dry.

Caratteristiche

Colore giallo paglierino, brillante con perlage persistente. Bouquet floreale e fruttato con spiccate note di mela golden. Sapore fresco, secco e morbido al palato.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo, con primi leggeri, frutti di mare o semplicemente da gustare.

Glera	**Veneto**	**8-10 °C**	**Alcol: 11%** **Zuccheri: 15 g/l**