IT EN




## Bacio della Luna

# Prosecco DOC Extra Dry

### Vinificazione

Le uve per il Prosecco Spumante Doc Extra Dry vengono raccolte manualmente nella zona collinare di Treviso. Vengono poi pressate in modo soffice per ottenere un mosto illimpidito mediante operazioni di refrigerazione e filtrazione. 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°– 22° C. A fermentazione conclusa si avviano le fasi di stabilizzazione e con il metodo Charmat.

### Caratteristiche

Colore dorato con riflessi verdognoli ed il suo perlage fine e continuo. Profumo intenso, elegante, fresco e fruttato. Gusto pieno ed equilibrato con prolungata sapidità che fonde note fruttate con una ricercata mineralità.

### Abbinamenti

Ideale come aperitivo e particolarmente indicato con primi leggeri, frutti di mare e crudités.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Glera** | **Conegliano, Valdobbiadene** | **8-10 °C** | **Alcol: 11%**<br>**Zuccheri: 15 g/l** |