



## PROSECCO DOC EXTRA DRY

### Vitigni

Glera

### Zona di produzione

Veneto

### Vinificazione

Le uve per il Prosecco Spumante DOC Extra Dry 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 del mosto in vasche d'acciaio termocondizionate 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. Al momento dell'imbottigliamento il residuo zuccherino viene dosato in base ai parametri per la classificazione Extra Dry.

### Caratteristiche

Colore dorato con riflessi verdognoli e 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 o in abbinamento a primi leggeri e frutti di mare.

### Temperatura di Servizio

8°-10°C

### Bottiglia

Bacco

### Dati analitici

Alcol: 11% vol.

Zuccheri: 15 g/l

# AMICONE



**SCHENK**  
ITALIAN · WINERIES