



PROSECCO DOC EXTRA DRY

Vitigni

Glera 100%

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 termocoordinate 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