

PROSECCO DOC EXTRA DRY BIO VEGAN COLLEZIONE FAMIGLIA



Spumante Extra Dry

Vino da agricoltura biologica

Area di produzione: Colline attorno a Treviso.

Le uve: Glera 100%.

Vinificazione: La prima fase prevede una tradizionale vinificazione in bianco, tenendo le temperature comprese

tra i 15-17 °C per preservare la qualità delle uve. In un secondo momento viene attuata la fermentazione naturale

in cisterne d'acciaio a temperatura controllata per almeno 60 gg.

Atm. 4,5.

Grado alcolico: 10,5% vol.

Zuccheri: 17 gr/l

Acidità totale: 5,4 gr/l

S02: 110 mg/l

Perlage: Fine e persistente.

Colore: Brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Sapore: Vellutato, fresco, ben equilibrato, vivace con un retro gusto elegante.

Profumo: Armonico, fruttato ricorda la mela renetta.

Abbinamenti: Ideale come aperitivo, ottimo da servire con buffet di ogni genere.

Temperatura di servizio: 4-6 °C.