

PRODOTTO PRODUCT	PROSECCO D.O.C. EXTRA DRY
CLASSIFICAZIONE DESIGNATION OF ORIGIN	Prosecco D.O.C.
VARIETÀ GRAPE VARIETY	100% Glera
VINIFICAZIONE WINEMAKING NOTES	<p>Pigiatura e pressatura molto soffice. Fermentazione condotta con lieviti selezionati alla temperatura di 15° C. Spumantizzazione ottenuta secondo il metodo Charmat ad una temperatura di 15° C.</p> <p>Very soft pressing. Initial fermentation with selected yeasts at a temperature of 15°C. Secondary fermentation through the Charmat method at a temperature of 15°C.</p>
TENORE ALCOL ALCOHOL CONTENT	11% vol.
COLORE COLOUR	<p>Giallo paglierino scarico.</p> <p>Pale straw yellow.</p>
PROFUMO BOUQUET	<p>Ampio, fruttato e floreale, racchiude in sé tutta la fragranza tipica del Prosecco.</p> <p>Wide bouquet with fruit and floral aromatics and with the typical character of Prosecco.</p>
SAPORE MAIN FEATURES	<p>Morbido, amabile e sapido, equilibrato, con sentori fruttati delicati.</p> <p>Soft, agreeable and full-bodied, well-balanced with delicate fruity notes.</p>
ABBINAMENTI CONSIGLIATI FOOD PAIRING SUGGESTIONS	<p>Ideale come aperitivo, con gli antipasti e i piatti a base di pesce in genere. Servire fresco a 6 - 8° C.</p> <p>Ideal as an aperitif or to accompany appetizers and fish dishes. Serve chilled between 6 - 8° C.</p>

