

Vino spumante Prosecco DOC EXTRA DRY MAGNUM



TIPOLOGIA

Vino spumante Prosecco DOC EXTRA DRY

VITIGNI PRINICPALI

Glera (Prosecco) min. 85% e altre varietà consentite

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona DOC Prosecco, in particolare dalle regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia.

TERRENI

Terreno di origine alluvionale, prevalentemente argilloso-limoso, ricco di minerali e microelementi che e permette di ottenere uve che ben si prestano alla produzione di vini spumanti e frizzanti.

RACCOLTA

A seconda delle annate, la vendemmia avviene tra fine agosto ed inizio settembre, per garantire una corretta maturazione e un buon livello di acidità delle uve.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di acidità e profumi.

La seconda fermentazione (presa di spuma) avviene attraverso l'inoculo di lieviti selezionati in vasche d'acciaio a temperatura e pressione controllata (autoclavi) secondo il metodo Charmat, per un periodo non inferiore ad un mese.

COLORE

Giallo paglierino con vivaci riflessi verdolini, brillante. Perlage fine e persistente.

OLFATTO

Note aromatiche fresche tipiche di questo vitigno, fragranti note fruttate di mela verde, pera Williams e agrumi, che sfumano in sentori floreali.

GUSTO

In bocca risulta piacevolmente morbido, con una sensazione vellutata che accarezza il palate. Le tipiche note aromatiche e fruttate risultano ben bilanciate da una buona acidità. Tipico retrogusto persistente di mela verde.

ABBINAMENTI

Servito fresco come aperitivo, è ideale per buffet e aperitivi. Ben si adatta a piatti a tendenza dolce come antipasti a base di verdure, risotto alla zucca, crostacei o salmone, carne bianca. Dopo pasto può essere servitor con biscotti, dolci al cucchiaio e formaggi a media stagionatura.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

5-6°C

GRADO ALCOLICO

