900

PROSECCO DOCG

EXTRA DRY

CARATTERISTICHE GENERALI

DENOMINAZIONE: DOCG – Denominazione di Origine Controllata e Garantita

AREA DI PRODUZIONE: Conegliano - Valdobbiadene - zona DOCG

VITIGNI: Glera min. 85%

EPOCA DELLA VENDEMMIA: Prima decade di settembre

VINIFICAZIONE: Vinificazione in bianco, con pressatura soffice.

FERMENTAZIONE ALCOLICA: In acciaio inox.

SPUMANTIZZAZIONE: 2ª Fermentazione in autoclave, presa di spuma con metodo Martinotti-Charmat 40gg.

INFO CHIMICHE

Gradazione alcolica: 11,5% vol.
Acidità totale: 5,5 mg/l.
Zuccheri: 14-15 gr./l. - Extra Dry
Ph: 3,20
Sovrapressione: 5,5 bar

PARTICOLARITÀ E ABBINAMENTI

Il colore è giallo paglierino scarico.

Il gusto è caratterizzato da particolari e delicati sentori di mela, risultato di una lunga fermentazione naturale in autoclave che ne determina il corpo pieno e spumoso, bilanciandone l'acidità. Al naso risulta delicato, un bouquet fruttato ed aromatico.

Ottimo come aperitivo, è ideale in abbinamento a minestre di legumi e frutti di mare, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche (soprattutto pollame).

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

www.900wine.com