

900
Choose yours

PROSECCO DOC MILLESIMATO EXTRA DRY

CARATTERISTICHE GENERALI

DENOMINAZIONE: Prosecco DOC
ZONA DI PRODUZIONE: Area Prosecco DOC
VITIGNO: Glera 100%
SUOLO: Argilloso e calcareo
CLIMA: Mediterraneo - fresco
MATURAZIONE: Da metà Settembre
VINIFICAZIONE: In bianco, con pressatura soffice. Resa 70%
SPUMANTIZZAZIONE: In autoclave, Metodo Charmat

INFO CHIMICHE

Alcohol: 11 vol.
Residuo: 14 gr/l
Acidità: 5,50 gr/l
Pressione: 5 Bar.

PROFILO SENSORIALE

Il colore è paglierino brillante ravvivato da un perlage fine e persistente, risultato della lunga fermentazione naturale che ne caratterizza la corposità e la spuma. Fresco ed elegante è ricco di profumi di frutta, mela, pera, con un sentore d'agrumi che sfumano nel floreale. Il vino è morbido e al tempo stesso asciutto grazie ad un'acidità vivace.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Il Prosecco Millesimato è ideale come aperitivo. Il suo fine gusto solletica il palato soprattutto se abbinato a torte, focacce e carni bianche. Si sposa bene anche con ostriche e crostacei. La sua equilibrata sapidità riesce a supportare la tendenza dolce di questi prodotti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

5-7 °C

www.900wine.com

