

900

# PROSECCO DOC

EXTRA DRY

## CARATTERISTICHE GENERALI

DENOMINAZIONE: DOC – Denominazione di Origine Controllata  
AREA DI PRODUZIONE: Prosecco DOC  
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% vol.  
Acidità totale: 5,7 mg/l.  
Zuccheri: 14-15 gr./l. - Extra Dry  
Ph: 3,25  
Sovrapressione: 5,5 bar

## PARTICOLARITÀ E ABBINAMENTI

Il colore è paglierino brillante.  
Perlage fine e persistente, risultato della lunga fermentazione naturale che ne caratterizza la corposità e la spuma. Fresco ed elegante è ricco di sentori floreali di fiori d'acacia e fruttati di mela gialla. Il vino è morbido, aromatico e persistente.  
Il Prosecco Millesimato è ideale come aperitivo. Il suo fine gusto solletica il palato soprattutto se abbinato a 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

6-8 °C



[www.900wine.com](http://www.900wine.com)

