

PROSECCO DOC

Vino spumante ExtraDry

temp. servizio: 8°/10°C

tipi di chiusure:
tappo fungo

capacità: 750 ml

uvaggio: 100% uve Glera

origine vitigno: Friuli/Veneto

residuo zuccherino: 14g/l

Note degustative: Di colore giallo paglierino brillante, con spuma bianca e dal perlage fine e persistente.

Profumo di frutta candita e fiori dolci. Al palato è secco e fruttato.

Vinificazione: L'uva viene diraspata all'arrivo in cantina, pigiata e pressata. Fermentazione del prodotto per 14 giorni a una temperatura di 16°C. Dopo una filtrazione sgrossante il prodotto viene inviato alla spumantizzazione. Il vino base, a cui vengono aggiunti zuccheri e lievito selezionato, viene immesso in autoclave, attuando una fermentazione naturale lenta e a temperatura controllata (16-18°C) per un periodo di circa 40-50 giorni. Al raggiungimento della pressione stabilita (5 bar) lo spumante viene refrigerato, segue la filtrazione brillantante e l'imbottigliamento.

Abbinamenti consigliati: Ottimo come aperitivo, piatti a base di pesce oppure per tutto il pasto.

Varietal: 100% Glera

Grape origin: Friuli/Veneto

Bottle types: 750 ml

Serving temperature: 8°/10°C

Closure: mushroom-shaped cork

Sugar residue: 14g/l

Tasting notes: Bright straw-yellow colour, white mousse with fine and persistent perlage. Fragrance of candied fruit and sweet flowers. Dry and fruity on the palate.

Vinification: Grapes are destemmed, crushed and pressed immediately at arrival in the winery. Fermentation of the product lasts 14 days at a temperature of 16°C. Following a fining filtration, the product is used for sparkling winemaking. The basic wine, to which sugar and selected yeast are added, is placed in an autoclave, and a slow natural fermentation at controlled temperature (16-18°C) is performed for a period of about 40-50 days. When the desired pressure (5 bar) is reached, the sparkling wine is cooled, and polishing filtration and bottling can be performed.

Food pairing suggestions:

Excellent as an aperitif, with fish dishes or throughout the meal.

Satz: 100% Glera

Herkunft des Weinstocks: Friaul-Julisch Venetien/Venetien

Verfügbare Formate: 750 ml

Serviertemperatur: 8°/10°C

Verschluss: Pilzkorken

Restzucker: 14g/l

Duft- Und Geschmacksnoten: Die Farbe ist glänzend strohgelb, der Schaum weiß und die Perlage ist fein und anhaltend. Er duftet nach kandierten Früchten und süßen Blumen. Trocken und fruchtig am Gaumen.

Vinifizierung: Sobald im Weinkeller werden die Trauben sofort entrappt, gekeltert und gepresst. Die Gärung dauert 14 Tage bei 16°C Temperatur. Danach wird das Produkt grob filtriert und kommt weiter zur Sektgärung. Dem Basiswein werden Zucker und selektierte Hefe beigemischt und dann wird dieser in einen Drucktank gefüllt, wo eine natürliche, langsame und temperaturkontrollierte (16-18°C) Gärung über ca. 40-50 Tage stattfindet. Sobald der vorgesehene Druck (5 bar) erreicht ist, wird der Schaumwein abgekühlt, es folgen dann die Klärfiltration und die Flaschenabfüllung.

Empfohlene Speisen:

Ausgezeichnet als Aperitif. Eine gute Begleitung für Fischgerichte oder für ein vollständiges Menü.

