

NEW!



Prosecco Dop Extra Dry BIO

Variedad de uva: Glera con certificación biológica

Proceso de producción: prensado de las uvas y separación del mosto del hollejo antes de las 48 horas. Toma de espuma (fermentación natural en cisternas selladas, para producir la formación de anhídrido carbónico y exaltar los toques aromáticos y afrutados) a temperatura controlada (18-19°C), ayudada con levaduras seleccionadas y posterior maduración por al menos 40 días en levaduras de fermentación.

Grado alcohólico: 11% vol.

Contenido de azúcares: 15 gr/l

Color: amarillo pajizo con reflejos verdosos

Perlaje: burbujas finas y persistentes

Bouquet: fresco con toques aromáticos intensos

Sabor: bien balanceado, delicado y con un agradable retrogusto

Temperatura de servir: 6°-8° C

Maridaje: Excelente como aperitivo o con entremeses, platos a base de pescados y platos delicados