

Novità!



Prosecco Dop Extra Dry BIO

Vitigno: Glera da coltivazione biologica

Processo di produzione: pressatura delle uve e separazione del mosto dalle bucce entro 48 ore. Presa di Spuma (fermentazione naturale in cisterne d'acciaio sigillate, che porta alla formazione di anidride carbonica, esaltando le note aromatiche e fruttate.) a temperatura controllata (18-19°C), agevolata da lieviti selezionati e successivo affinamento per almeno 30 giorni su lieviti di fermentazione.

Alcol: 11% vol.

Contenuto zuccherino: 15 gr/lt

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Perlage: bollicine fini e persistenti

Bouquet: fresco con note aromatiche intense

Gusto: ben bilanciato, delicato e con un piacevole retrogusto

Temperatura di servizio: 6°-8° C

Abbinamenti: Eccellente come aperitivo o con antipasti, piatti di pesce e pietanze delicate