

96 Extra Dry

Prosecco DOC

Vendemmia: settembre.

Vinificazione: sfruttando la gravità. In assenza di bucce, quindi in bianco, alla temperatura controllata di 15 - 18°C; la presa di spuma e l'affinamento sui lieviti, che generalmente durano circa 60 giorni, avvengono in autoclave ad opera di lieviti selezionati alla temperatura di 13 - 14°C. Affina circa un mese prima di essere messo in commercio.

Note di degustazione: il colore giallo paglierino tenue è ricamato da un perlage fine e persistente. Di buona intensità aromatica, spiccano inizialmente note agrumate quali limone, pompelmo e cedro, che, lasciano spazio sul finale a note di mela e pera. Fresco e vivace, in bocca si esprimono nuovamente le note agrumate e di frutta matura percepite al naso. Il finale si evolve in piena morbidezza ed armonia.



Pressione in bottiglia: 5,0 atm

Residuo zuccherino: 13 g/l

Alcool: 11%

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

Formati disponibili: 0,75 L