

CALMAGGIORE Extra Dry

Prosecco DOC

Treviso

Vendemmia: settembre.

Vinificazione: 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: colore giallo paglierino delicato, ricamato da un perlage fine e persistente. Intenso ma, allo stesso tempo, raffinato. Al naso spiccano intense note varietali, tra le quali mela, albicocca e melone bianco; a queste si aggiungono le note fresche ed agrumate di cedro, limone e pompelmo rosa. In bocca si esaltano i sentori di frutta fresca che ben si equilibrano con le note olfattive. Il finale è morbido, armonico ed elegante.

Pressione in bottiglia: 5,0 atm

Residuo zuccherino: 13 g/L

Alcool: 11%

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

Formati disponibili: 0,20 L - 0,75 L

