

Prosecco

Denominazione:	Prosecco D.O.C.
Tipo Vino:	Bianco spumante
Regione di origine:	VENETO
Terreno:	Morenico-arenario.
Uve:	Prosecco 100%
Epoca di raccolta:	Fine settembre
Vinificazione:	Pressatura soffice, flottazione e fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio.20 giorni in autoclave.
Affinamento:	2 mesi a -2°c sulle feccie fini.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore:	Giallo paglierino scarica.
Profumo:	Floreale, elegante, con un perlage fine e persistente.
Gusto:	Secco, di buona acidità, abbastanza persistente e intenso.
Abbinamenti Gastronomici:	
Temperatura di servizio:	10-12°

DATI ANALITICI

Grado alcolico:	11,5°
Acidità totale:	5,3

ESTRATTO SECCO TOTALE

Zuccheri residui:	13 g/lt
-------------------	---------