



tulle

Prosecco Extra Dry D.O.C.

*Il prosecco che solletica il palato,
è il re dell'aperitivo*



Uvaggio: 100% Glera



Terreno: Medio impasto, limo-sabbioso



Sistema di allevamento: Guyot



Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini, perlage fine e persistente



Caratteristiche olfattive: Note floreali e agrumate. Sentori di pesca bianca, pera e mela verde



Caratteristiche gustative: Elegante ed equilibrato. Delicato sul palato e piacevolmente fresco



Lavorazione: Vendemmia nel mese di settembre. La prima fermentazione avviene lentamente e a temperatura controllata. Spumantizzazione del vino base con metodo charmat, permanenza per almeno 60 giorni in autoclave



Contenuto alcolico: 11%



Temperatura di servizio: 6-8°C



Abbinamenti: Il re dell'aperitivo, si sposa perfettamente a tutti gli antipasti. Ottimo con primi piatti di pesce e carni bianche



Consumo: 1 anno