



Prosecco DOC Millesimato Extra Dry

Spuma persistente con perlage fino e continuo. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumi freschi fruttati con note di mela e fiori bianchi. Sapore rotondo, vivace e aromatico.

Vitigno

100% Glera

Gradazione Alcolica

11% Vol.

Tecniche di Vinificazione

In bianco con pressatura soffice delle uve. Rifermentazione con metodo charmat lungo

Zona di produzione

Pianura friulana

Tipologia di terreno

Limoso-argilloso con sottofondo calcareo

Sistema di allevamento

Guyot modificato

Densità di impianto

4.000 ceppi per ettaro

Produzione per ettaro

180 q/ha

Residuo zuccherino

24 g/l