

PROSECCO DOC
EXTRA DRY
VINO BIOLOGICO
ORGANIC WINE



CARATTERISTICHE TECNICHE
TECNICAL FEATURES

Provenienza | Area of origin

Regione Veneto.
Veneto Region.

Vitigno | Grape varietal

Glera 100% *Uve biologiche*
Glera 100% *Organic grapes*

Altitudine | Altitude

100/200 m s.l.m. (*meters above sea level*)

Resa | Yield

18 t/ha

Vendemmia | Harvest

Metà settembre.
Mid-September.

Vinificazione | Vinification

Pressatura soffice delle uve e fermentazione dei mosti a basse temperature in serbatoi di acciaio.
Gentle pressing and fermentation at controlled low temperatures in stainless steel tanks.

Presa di spuma | Sparkling process

Rifermentazione in autoclave a 15°C per 1/2 mesi.
Re-fermentation in autoclave at 15°C for 1/2 months.

Gradazione alcolica | Alcohol content

11 % vol.

Residuo zuccherino | Residual sugar

14 g/l

Pressione | Pressure

5 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
ORGANOLEPTIC FEATURES

Vista | Colour

Giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente.
Pale straw yellow, fine and persistent perlage.

Olfatto | Bouquet

Bouquet fresco e fruttato, aromi intensi e puliti.
Fresh and fruity bouquet, intense and clean aromas.

Gusto | Taste

Fresco, leggero e vivace.
Fresh, light and lively.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
FOOD PAIRING

Aperitivo, primi piatti leggeri, antipasti di verdura, piatti di pesce.
Aperitif, light first courses, vegetable appetizers, fish dishes.

SUGGERIMENTI
RECOMMENDATIONS

Conservazione | Preservation

In luogo fresco al riparo dalla luce.
Keep in a cool place away from light.

Temperatura di servizio | Serving temperature

6-8°C

