

**Classificazione:*****Prosecco DOC - Millesimato - Extra Dry*****Descrizione:**

Fresco e fruttato con i caratteristici sentori varietali della Glera vinificata in purezza floreale e primaverile. Intenso e persistente, con una buona acidità, spumantizzato con metodo Charmat lungo.

**Caratteristiche:**

Fruttato, fresco, dal corpo intenso con una acidità elegante e tipica del vitigno ed una intensa sapidità in bocca tipica della varietà, Extra Dry, per i palati più esigenti che preferiscono la morbidezza.

**Vendemmia:**

Tradizionale, manuale in cassetta nel mese di settembre prima che le uve raggiungano la completa maturazione per cogliere la freschezza e preparare la base per la successiva fermentazione per la presa di spuma definitiva.

**Terreno:**

Terreno calcareo con ciottoli radi misto, con PH basico

**Invecchiamento / Affinamento:**

Il Prosecco DOC - Millesimato Extra Dry dopo la fermentazione e una seconda fermentazione lunga di circa 60 gg per una presa di spuma fine elegante e persistente atta a favorire anche l'estrazione aromatica varietale della GLERA viene affinato per 3 mesi in bottiglia prima di essere posto in vendita.

**Formato disponibile :**

Bottiglie da 0,75 scatole da 6 Bottiglie  
Borgagnotta Tronco conica Pesante Verticale.  
Tappo a Fungo in sughero naturale.

|                |            |              |              |
|----------------|------------|--------------|--------------|
| ALCOHOL        | 11,0% vol. | NET CONTENTS | 750 ml       |
| ACIDITY        | 6,7 g/l    | RESA ETTARO  | 200 q.li Ha  |
| AR SUGAR       | 17 g/l     |              |              |
| TEMP. Servizio | 5 C.*      | ALTITUDINE   | 120 mt. s.lm |
| GRAPES         | 100% GLERA |              |              |

