



## Prosecco DOC ExtraDry

**Uve:** 100% Glera

**Vendemmia:** Settembre

### Vinificazione

Iniziale diraspatura e conseguente pressatura soffice (separazione mosto dalla buccia) in ambiente in atmosfera controllata e protetto dai rischi di ossidazione e proliferazione batterica.

1a fermentazione con trasformazione del mosto in vino a temperatura controllata tra i 14°-16°

### Presa di Spuma

Con metodo Martinotti in autoclave dove avviene la 2a fermentazione almeno 45 gg.

Viene monitorato e gestito il processo fermentativo, analizzando automaticamente l'evoluzione e dosando nutrienti e ossigeno per avere i migliori risultati dal lievito

### Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 11% vol

### Degustazione

Colore Giallo paglierino. Perlage fine e persistente.

Bouquet ricco e fragrante, piacevolmente fruttato che ricorda la la pera Williams e mela golden.

Avvolgente, morbido ed equilibrato, con notevole freschezza esaltata da una nota floreale e fruttata.