

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY DOC

UVE:

Glera

ZONA DI PRODUZIONE:

Valdobbiadene

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot, Silvoz

VINIFICAZIONE:

- Pulizia e raffreddamento delle uve;
- Fermentazione a temperatura controllata in bianco, successivamente effettuata una seconda rifermentazione in autoclave con il metodo Charmat. Questo prodotto simboleggia il valore della tradizione e la ricerca della modernità, espressa dal carattere frizzante del vino e dall'uso di una esclusiva bottiglia.

AFFINAMENTO:

- Contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata;
- Illimpidimento e conservazione a temperatura controllata in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Il Prosecco Spumante Extra Dry è un vino che va bevuto giovane per apprezzarne la sua freschezza, briosità ed il suo inconfondibile profumo e sapore.

Di colore giallo paglierino chiaro, ha profumo intenso e persistente con sentori di fiori di acacia e glicine. Di sapore leggermente morbido, ed equilibrato da una gradevole nota acidula.

ACCOSTAMENTI:

Vino indicato per brindisi ed aperitivi, si accosta meravigliosamente con piatti leggeri della cucina mediterranea.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8° C.

ANALISI:

gradazione alcolica: 11% vol.

acidità totale: 5,2 g/l

acidità volatile: 0,18 g/l

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 750ml

Cartone: 06 bottiglie

